

## Sos pomidorowy



**GOSIA47-47**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>pomidory</b>            | 50 dag       |
| <b>oliwa</b>               | 4 łyżki      |
| <b>czosnek</b>             | 3 ząbki      |
| <b>sól, pieprz</b>         | do smaku     |
| <b>cebula</b>              | 1,5 sztuki   |
| <b>estragon</b>            | 1 gałązka    |
| <b>wino białe wytrawne</b> | pół szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte pomidory pokroić i rozgotować. Gotować tak długo aż odparuje połowa (przynajmniej) płynu. Przetrzeć przez sito. Cebulę i czosnek obrać, opłukać i posiekać drobno. Zrumienić na oliwie. Bazylę i listki estragonu umyć. Drobno posiekać, dodać do zrumienianej cebulki z czosnkiem. Zalać winem. Gotować przez kilka minut. Połączyć z wcześniej przygotowanym przecierem pomidorowym. Wymieszać i całość zagotować. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać z makaronem.