

sos pomidorowy



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory 3 kg
czosnek 3 ząbki
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PO umyciu i sparzeniu dojrzałych pomidorów gorącą wodą ściągamy skórkę i wycinamy gniazda. Następnie kroimy w cząstki i wrzucamy do garnka. Dodajemy garść świeżych liści bazyli i szalwi oraz pokrojone ząbki czosnku. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. gotujemy n amałym ogniu ok. 1 godz. Gorący soso dajemy do słoików i stawiamy do góry dnem.