

Sos pomidorowy z faolką i pieczarkami



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dużych dojrzałych pomidorów	12
fasolki szparagowej żółtej	400 g
pieczarek	500 g
Bazylia suszona Prymat	2 łyżeczki
sól, pieprz	
1 łyżeczka cukru	
Kucharek przyprawa do potraw	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory myjemy parzymy we wrzątku (aby skórka zeszła), kroimy w kostkę (bez pestek) , miksujemy blenderem, dodajemy bazylię, sól, pieprz, cukier, gotujemy na małym ogniu aż sos zgęstnieje.

Fasolkę myjemy, odcinamy końcówki, kroimy na 3cm kawałki, gotujemy z dodatkiem kucharka ok 10minut. Pieczarki kroimy na grube plasterki smażymy na maśle (oddcedzamy nadmiar wody) Gotową fasolkę i pieczarki dodajemy do sosu pomidorowego (dusimy ok 5m inut. Wlewamy sos do słoików.Pasteryzujemy ok 1 h.

Sos idealnie pasuje do spaghetti z dodatkeim kurczaka. Smacznego!!!!