

Pomidorowy sos do pierogów



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory świeże	50 dag
ew pomidory z puszki - bez skórek	1 duża puszka
oliwa	80 ml
czosnek	2-3 ząbki
cebula	1 duża szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
bazylia świeża	3-4 duże łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże pomidory umyć, włożyć na 2 - 3 minuty do wrzącej wody.
Następnie wyjąć z wrzątku i na chwilę zanurzyć w zimnej wodzie.
Obrać ze skórki i zmiksować.
Pomidory z puszki rozgnieść widelcem lub również je zmiksować razem z zalewą. Czosnek obrać i posiekać.
Cebulę obrać i drobno pokroić.
Rozgrzać oliwę, wrzucić cebulę i czosnek - zeszklić .
Do zeszkłonej cebuli i czosnku dodajemy zmiksowane pomidory i gotujemy na wolnym ogniu aż do odparowania 1/2 ilości płynu.
Gdy płyn - sok odparuje, a sos zaczyna gęstnieć dodać posiekaną bazylię i doprawić do smaku pozostałymi przyprawami.