



Sos ze świeżych pomidorów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealny sos do mięsa, makaronów czy ryżu. Prosty w przygotowaniu i bardzo smaczny.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Paprykę umyć, osuszyć i usunąć gniazdo nasienne. Pokroić w bardzo drobną kostkę. Cebulę posiekać. Na oliwie zeszklić cebulę, paprykę i przeciśnięty przez praskę czosnek.

Krok 2

Pomidory naciąć na krzyż od spodu, umieścić w misce, zalać wrzącą wodą, zostawić na 1 min. Po czym odlać gorącą wodę, a pomidory zahartować zimną. Zdjąć skórkę z pomidorów i pokroić je w kostkę.

Krok 3

Pomidory, koncentrat, cukier, zioła, sól, pieprz dodać do zeszkłonej cebuli i papryki. Wszystko wymieszać i dusić pod przykryciem 15 min. aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku.

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- 250 g pomidorów
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 2 łyżeczki posiekanej świeżej bazylii
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz