

Sos romesco

Przepis dodany przez użytkownika trini6



SOS

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbki
- pomidory - 6 szt.
- papryka - 1 szt.
- grzanki -
- orzechy laskowe - garść
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1.



Cebulę i czosnek obrać i posiekać, zarumienić na oliwie

2.



6 pomidorów sparzyć, zdjąć skórki i pokroić

3.

Pomidory dodać do cebuli i czosnku, zmniejszyć ogień i dusić pół godziny, dodać pokrojoną w kostkę paprykę

4.



2 kromki chleba pokroić w kostkę i zarumienić

5.

Garść orzechów laskowych posiekać i uprażyć na patelni bez tłuszczu. Orzechy i chleb dodać do pomidorów, wymieszać. Sos przyprawić do smaku solą i pieprzem