

Sos pomidorowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

sos do mięs i do ryb

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- pomidory - 1 kg
- czosnek - 4
- gałka muskatołowa - 1 szczypta(y)
- goździki - 4 szt.
- ocet winny - 2 łyżka(i)
- zielona pietruszka - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w grubą kostkę, włożyć do rondelka, zalać octem rozproszonym w 0,5 szklanki wody i gotować 5 minut. Następnie dodać czosnek roztarty na miążgę z solą, utłuczoną kolendrą, goździki i startą gałką muskatołową. Doprawić pieprzem i cukrem, posypać drobno posiekaną pietruszką.

Jak podawać?

podawać na zimno lub gorąco