

Sos kabaczkowo-pomidorowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do mięs, ryb i warzyw z rusztu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg pomidorów -
- 50 dag kabaczka -
- 4 cebule -
- 3 ząbki czosnku -
- sok z cytryny i pomarańczy -
- pół łyżeczki skórki otartej z pomarańczy -
- łyżka sosu tabasco -
- przyprawy mielone: -
- goździki -
- ziele angielskie -
- gałka muszkatowa -
- ostra papryka -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomidory umyć, cebule i kabaczek obrać. Wszystko pokroić w kostkę, przełożyć do rondla i gotować na małym ogniu do miękkości, często mieszając. Potem przetrzeć przez sito, dodać przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek, trzymać na ogniu, aż sos zgęstnieje. Wystudzić.

