

Sos pomidorowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do mięs i makaronu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg pomidorów -
- 3-4 cebule -
- pół szkl. oliwy -
- łyżka musztardy -
- mielona papryka -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebule obrać, drobno pokroić, zeszklić na oliwie. Pomidory umyć, podzielić na ćwiartki, przełożyć do rondla, dodać cebule i musztardę, podduścić, przetrzeć przez sito, doprawić do smaku papryką, solą, cukrem i pieprzem. Gotować na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje. odstawić do wystygnięcia.

