



przepisy.pl

Sos pomidorowy do pizzy – przepis podstawowy



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- dojrzałe pomidory - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na patelni lub w płaskim garnku podgrzej oliwę, zeszklij na niej posiekany czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę.
2. Dodaj rozdrobnione pomidory i całość duś przez około 20 minut cały czas mieszając, aż woda odparuje.
3. Sos zmiksuj w malakserze, przelej na powrót do garnka, dopraw do smaku solą, cukrem, ostrą papryką i oregano. Sos gotuj jeszcze około 1 minuty. Gotowy sos odstaw do schłodzenia.
4. Sos pomidorowy nakładaj i rozprowadzaj na pizzę łyżką kuchenną w ilości około trzech łyżek na placek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl