



przepisy.pl

# Ostry sos pomidorowy

 15 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- przecier pomidorowy - 0.5 litrów
- suszona papryka chilli - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 3 łyżeczki
- sok pomidorowy - 0.5 szklanek

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

## Sposób przygotowania:

1. Do niedużego rondelka lub garnka wlewamy przecież pomidorowy, taki w kartoniku. Zaczynamy gotować na wolnym ogniu. Dodajemy pozostałe składniki czyli suszoną paprykę chili, sól, cukier oraz sok pomidorowy.
2. Gotujemy kilkanaście minut na małym ogniu, aż nadmiar płynu odparuje i sos zgęstnieje. Cały czas mieszamy aż składniki ładnie się wymieszają i rozpuszczą.
3. Odstawiamy do wystudzenia i przelewamy do słoika. Przechowujemy w lodówce. Sos doskonały na zimno do pizzy, gołąbków, zapiekanek itd. Ilość papryki uzależniona jest od tego, jak ostry chcemy mieć sos.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)