



Salsa pomidorowa

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 500 gramów
- pomidory z puszki - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- ocet winny
- oliwa z oliwek

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę z kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr, by powstał mocny i esencjonalny bulion.
2. Pomidory z puszki zmiksuj.
3. Zgnieć ząbki czosnku i dodaj do pomidorów.
4. Zmiksowaną masę dopraw 2 łyżkami octu winnego i szczyptą papryki.
5. Dodaj wystudzony bulion.
6. Wszystko dokładnie zmiksuj dolewając 4 łyżki oliwy.
7. Świeże pomidory pokrój na plasterki i ułóż na półmisku. Zalej sosem. Przed podaniem schowaj do lodówki na 30 minut.

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