



przepisy.pl

## Sos do omeletów po hiszpańsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- papryka - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- roztarty ząbek czosnku - 3 sztuki
- pomidory - 0.5 kilogramów
- ogórek konserwowy - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 łyżki
- oliwa - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę i paprykę. Smaż z dodatkiem czosnku oraz pieprzu na rozgrzanej oliwie do momentu, aż cebula będzie szklista.
2. Sparz i obierz pomidory, posiekaj ogórka konserwowego. Dodaj na patelnię, dopraw solą i wrzuć liść laurowy.
3. Dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr i duś do czasu, aż wszystkie składniki się rozgotują (około 30-45 minut).
4. Gotowym sosem polej upieczone omelety. Sos przed polaniem można zmiksować, aby uzyskać jednolitą masę.

---

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)