



przepisy.pl

Sos pomidorowy neapolitański

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- lubczyk - 0.5 łyżeczek
- pomidory dojrzałe - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj i podsmaż na oleju.
2. Pomidory pokrój w kostkę i dodaj do czosnku. Dopraw solą i pieprzem. Podgrzewaj chwilę, ale uważaj, aby pomidory nie rozpadły się.
3. Dodaj lubczyk oraz natkę pietruszki i wymieszaj.

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