



przepisy.pl

# Sos z papryki i pomidorów

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- czerwona papryka
- cebula
- ząbek czosnku
- pieprz
- sól
- tłuczone orzechy włoskie
- oliwa - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Gorący sos włóż do słoików, posyp orzechami i zalej łyżką oleju. Pasteryzuj przez ok. 20 minut.
2. Pomidory umyj i pokrój w cząstki. Cebulę obierz i posiekaj.
3. Rozgotuj je razem, podlewając kilkoma łyżkami wody.
4. Następnie przetrzyj je przez sito. Masę gotuj przez ok. 20 minut - do momentu, gdy zgęstnieje.
5. Umyte strąki papryki opiecz w piekarniku, oczyść z pestek, zmiksuj i wymieszaj z pomidorami.
6. Czosnek rozetrzyj z solą, dodaj olej, pieprz i wymieszaj.
7. Sos dopraw Delikatem Knorr.

---

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)