

# Sos romesco

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**SOS**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbki
- pomidory - 6 szt.
- papryka - 1 szt.
- grzanki -
- orzechy laskowe - garść
- sól pieprz -

## Etapy przyrządzenia:

**1.**



Cebulę i czosnek obrać i posiekać, zarumienić na oliwie

**2.**



6 pomidorów sparzyć, zdjąć skórki i pokroić

**3.**

Pomidory dodać do cebuli i czosnku, zmniejszyć ogień i dusić pół godziny, dodać pokrojoną w kostkę paprykę

**4.**



2 kromki chleba pokroić w kostkę i zarumienić

**5.**

Garść orzechów laskowych posiekać i uprażyć na patelni bez tłuszczu. Orzechy i chleb dodać do pomidorów, wymieszać. Sos przyprawić do smaku solą i pieprzem