

Sos z pomidorami do ryb

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

xD

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- puszka pomidorów pelati 400 g -
- mała cebula pokrojona w kostkę -
- posiekany ząbek czosnku -
- 2 łyżki małych kaparów -
- kilka porwanych liści bazylii -
- 2-3 łyżki oliwy -
- pastis -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na rozgrzanej oliwie szklimy cebulę, dodajemy czosnek, czekamy, aż zacznie pachnieć. Wlewamy sok z pomidorów, dodajemy kapary, sól, pieprz, chwilę dusimy, do momentu aż zgęstnieje. Wrzucamy grubo posiekane pomidory, bazylię, zagrzewamy i dodajemy pastis. Podajemy gorący.

Smacznego!

