



SOS- DO WĘDLIN, KANAPEK, PIZZY, MAKARONU I JAJEK

SKŁADNIKI

- 1 kg pomidorów,
- ½ kg cebuli,
- 4-5 szt. papryki czerwone,
- 8-10 ząbków czosnku,
- 2 gęste przeciery pomidorowe (swojskie) - 2 słoiki 200 ml,
- 2 łyżeczki soli,
- ½ łyżeczki papryki ostrej,
- 1 łyżeczka oregano,
- 1 łyżeczka bazylii,
- ½ szkl. oleju,
- ½ szkl. cukru,

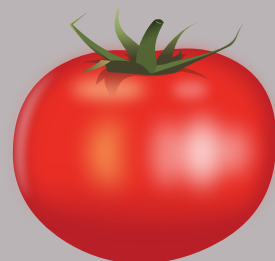


WYKONANIE

Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w krążki. Paprykę kroimy w kostkę. Ząbki czosnku przeciskamy przez praskę. Pomidory łączymy z połową oleju i gotujemy około 10 minut. Następnie dodajemy pozostałe składniki łącznie z resztą oleju i gotujemy jeszcze 20 minut. Po tym czasie delikatnie blendujemy, aby widać było kawałeczki składników (to nie może być miazga). Przekładamy do słoiczków i zagotowujemy około 20 minut.

Wskazówki:

Ilość produktów możemy zmniejszać lub zwiększać w zależności od gustu.





W mojej rodzinie sos ten robimy już od 3 pokoleń. Jest bardzo smaczny, wyrazisty, aromatyczny i wszyscy go bardzo lubimy. Jest bardzo łatwy do wykonania. Zjadają się nim nie tylko członkowie naszej rodziny ale i wszyscy odwiedzający nas znajomi. Lubią go też dzieci. Przepisem dzielimy się ze wszystkimi, którzy nas o to poproszą. Wszystkie składniki pozyskujemy z naszej działki ROD.

**Autor przepisu: Pani Irena Myśliwiec
ROD B. Andrzejewskiego Nysa**