Kremowy sos ze świeżych pomidorów

Na widelcu

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- pomidory - 5 szt.
- bazylia - 3 kilka listków
- cukier - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- sól - 2 szczypta
- bulion - pół szklanka
- czosnek - 3 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw podgrzewamy w garnuszku bulion mięsny.
W tym czasie pomidory zalewamy wrzątkiem i obieram ze skórki.

KROK 2: Potem kroję w kostkę i dodaję do bulionu.Czosnek obieram, kroję ząbki w plasterki, zioła szatkuję.

KROK 3: Wszystko dodaję do wywaru. Całość doprawiam pieprze, solą, cukrem, sokiem z cytryny i trzymam na ogniu aż pomidory się rozpadną.

KROK 4: Potem wszystko przecieram przez sitko. Sos po wystygnięciu przechowuję w lodówce.