




Prosty sos pomidorowy do słoików

 Na widelcu


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

pomidory - 1 kg

cebula - 1 szt.

por - trochę

czosnek - 3 ząbek

bazyliia świeża - 2 garść

olej arganowy - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę i pora.

KROK 2: Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory, czosnek i zioła. Gotujemy do miękkości.

KROK 3: Miksujemy blenderem, lekko przestudzamy, dodajemy olej arganowy, wekujemy.