




Sos pomidorowo - pieczarkowy

 Dorota Duszak

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

wywar z natki pietruszki - 1, 1/3 szklanka
koncentrat pomidorowy - 240 g
pieczarki - 6 szt.
papryka liofilizowana - 2 łyżka
cebulka marnowana - 1,5 łyżka
sos tamari bio - 1 łyżka

oliwa z oliwek bio - 2 łyżka
oregano bio - 2 łyżka
kurkuma - 1/4 łyżeczka
pieprz cayenne - 1 szczypta
sól - 1/4 łyżeczka
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z wywarem dodaj koncentrat pomidorowy, wymieszaj i zagotuj.

KROK 2: Pieczarki pokrój i dodaj do gotującego się wywaru z koncentratem pomidorowym.

KROK 3: Dodaj paprykę liofilizowaną. Chwilę pogotuj.

KROK 4: Dodaj cebulkę, zamieszaj.

KROK 5: Dodaj oliwę z oliwek, sos tamari, kurkumę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dopraw solą, pieprzem i oregano.

KROK 6: Podawaj z makaronem kukurydzianym.

Smacznego.