



Sos pomidorowy z bazylią na zimę

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 3 porcje

Składniki:

pomidory podłużne typu San Marzano - 1,5 kg

cebula szalotka lub inna mała - 1 szt.

bazylia świeża 6-8 gałązek (same listki) -

sól kłodawska - 2 łyżeczka

oliwa z oliwek - 6-8 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory umyć, wykroić z grubiałe końcówki, pokroić w ćwiartki. Cebulę pokroić w kostkę. Do garnka z grubym dnem wlać 2 łyżki oliwy, wrzucić pokrojoną cebulę, poddusić na małym ogniu około 3 minuty. Dodać pokrojone pomidory, wymieszać razem, doprowadzić do wrzenia i gotować około 40-45 minut do uzyskania odpowiedniej konsystencji, co jakiś czas mieszając.

Do pomidorów dodać sól, porwane liście bazylii i pozostałą oliwę z oliwek, następnie sos zblendować i przelać do wcześniej wysterylizowanych słoików. Przechowywać w chłodnym miejscu lub zużyć od razu jako dodatek do makaronu, ryżu czy sos do gołąbków. Ewentualnie słoiki pasteryzować 20 minut.