



Sos pomidorowy ze świeżą bazylią

 Wafelek2601


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

bulion warzywny - 1/2 litr
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
czosnek - 2 ząbek
listki świeżej bazylii - 6 szt.

mąka - 1 łyżka
sól morską - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bulion warzywny (u mnie ze świeżych warzyw) zagotować. Dodać koncentrat pomidorowy, dokładnie wymieszać. Dodać drobno posiekany czosnek i posiekaną bazylię. Gotować razem kilka minut. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki wody, wlać do sosu. Zagotować. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać m.in. do gołąbków.