





## Sos z patisonów z pomidorami

 knowak

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 110 min

 1 porcja

### Składniki:

pomidory - 1,7 kg  
patisony - 1,7 kg  
koncentrat pomidorowy - 190 g  
cukier - 1 szklanka  
ocet - 1 szklanka  
sól - 2 łyżka  
pieprz - 1 łyżeczka

słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka  
ostra papryka w proszku - 1 łyżeczka  
bazylia - 1 łyżka  
oregano - 1 łyżka  
czosnek - 5 ząbek  
cebula - 700 g

### Dodatkowe info:

Taki sos to doskonały dodatek do wszystkich mięs, kanapek pizzy itd. Możemy jeść całą zimę. Smacznego.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Patisony zetrzeć na grubej tarce. Dodać dużą łyżkę soli. Wymieszać. Pomidory umyć wyciąć twarde końcówki, pokroić. Gotować ok. 30 minut aż się rozgotują. Dodać drobno pokrojoną cebulę.

**KROK 2:** Gotować na wolnym ogniu 30 minut. Zblendować całość. Odcedzić patisony i dodać do sosu pomidorowego. Gotować około 30 minut. Pod koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy, cukier ocet i przyprawy.

**KROK 3:** Gotować chwilę aż się przegryzie.

Wrzący ketchup włożyć do wyparzonych słoiczków. Zakręcić. Obrócić do góry dnem. Gotowe.