

POMIDOROWY DO WARZYW

Wpisany przez Dana
środa, 05 września 2007 18:11 -

1 kg pomidorów, 2 posiekane cebule, 3 ząbki czosnku, 2 łyżki oliwy, 1/3 szklanki białego wina, 1 szklanka rosółu z kury, 2 łyżki octu jabłkowego, po jednej łyżce siekanego: oregano i bazylii, sól, pieprz Z kilograma pomidorów odłożyć 2-3, sparzyć, obrać ze skórki, usunąć miąższ i pokroić w kostkę. Pozostałe pomidory pokroić w cząstki. Na rozgrzanej oliwie zeszklić cebulę, dodać czosnek i pomidory. Dusić do miękkości, następnie przetrzeć przez sito i jeszcze chwilę odparować. Wino, rosół, ocet i zioła wymieszać i razem z pomidorami pokrojonymi w kostkę dorzucić do przecieru. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Znakomity do bakłażanów, cukinii, kabaczków.

WERSJA

Zieloną papryczkę chili

pokroić w krążki i dorzucić do sosy. Pasuje do włoskiej kapusty faszerowanej mięsem.