

Pomidorowy sos do gołąbków

Autor: **Sendione**

Przepisów: 17 Ocena: 298



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pomidory z puszki, jedna puszka
- Przyprawy: pieprz, sól, chili, wg uznania
- liść laurowy, ziele angielskie, po 1 sztuce
- zioła prowansalskie lub inne, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory wraz z zalewą gotujemy na wolnym ogniu, dodając przyprawy. Wszystko miksujemy na gładką masę. Do gotowego sosu dodajemy liść laurowy i ziele, zagotowujemy.

Twoje notatki do przepisu: