

Sos do pizzy



Autor: **Nemezja**
Przepisów: **198** Ocena: **5552**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Passata pomidorowa 500 ml (gęsty przecier pomidorowy w szklanej butelce)
- Cukier 1 - 2 łyżeczki
- Czosnek 2 ząbki
- Oliwa z oliwek 1 - 2 łyżki
- Oregano 1 łyżeczka
- Bazylia 1 łyżeczka
- Ostra papryka 1/2 łyżeczki
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Przed przeciśnięciem można go pokroić w plasterki i na 5 minut zalać łyżką oliwy, wtedy będzie delikatniejszy w smaku.
- 2 Składniki na sos (oprócz soli i pieprzu) włożyć do rondla i gotować na małej mocy palnika, aż będzie gęsty. Po nałożeniu do miseczki sos nie powinien zbyt łatwo się rozplýwać, konsystencja raczej do smarowania niż do polewania.
Pod koniec sos doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem, wystudzić.
- 3 Cienką warstwę gęstego sosu rozprowadzić na spodzie pizzy pozostawiając 1 cm odstęp od jej brzegów.

Sosu wystarcza do posmarowania 4 pizz o średnicy 25 - 30 cm i zostaje jeszcze nieco jako dodatek po jej upieczeniu.

Taki sos można wstawić do lodówki i stosować jako ketchup.

Twoje notatki do przepisu: