



Sos pomidorowo-bazyliowy



2 porcje



25 minut

Składniki

- "500 g pomidorów, pokrojonych w kostkę
- 150 g cebuli, posiekanej
- 10 g ząbków czosnku
- 25 g kolendry
- 50 g liści bazylii
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 150 g marchwi, pokrojonej w kostkę
- 10 g cukru
- 15 ml białego wina
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 50 ml oliwy z oliwek"

Przygotowanie



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść wszystkie składniki w kielichu do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Duś.



Duś.



Podawaj z makaronem i oliwą z oliwek. Smacznego!