




Sos pomidorowy z pomidorów z puszki

 6 porcji

 1 godz

Składniki

- 400 g (1 puszka) pomidorów z puszki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki suszonej bazylii
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1/2 płaskiej łyżeczki soli
- pieprz czarny mielony do smaku według upodobań
- 3 łyżki oleju

Przygotowanie

1

Cebulę obrać, pokroić w piórka. Czosnek obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzać olej. Podsmażyć cebulę razem z czosnkiem.

2

Całą zawartość patelni przełożyć do kielicha blendera. Dodać wszystkie pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę. Ustawić opcję GRAINS - czas 45 minut.