

Sos pomidorowy wg siostry Anastazji



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **4063**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1,5 kg pomidorów
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- papryka mielona do smaku
- ocet do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory, czosnek, cebulę oczyścić i zemleć w maszynce do mięsa. Dodać pozostałe składniki. Wymieszać i gotować na wolnym ogniu ok. 1-1 1/2 . Następnie przetrzeć przez sitko, doprawić i przelać do słoików. Pasteryzujemy około 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: