

Domácí rajčatová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 1 lžíce
- Středně velká cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Konzerva - Krájená rajčata s česnekem a bazalkou 800 g
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Červené víno (nemusí být) 100 ml
- Cukr 1 lžíce
- Bazalkové listy 3 ks
- Sůl, Pepř podle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte olej, vsypte cibuli a asi 5 minut ji opékejte, přijdete česnek a opékejte, aby krásně zavoněl, přijdete konzervovaná rajčata, pyré a víno. Promíchejte, osladte a nechte probublávat, aby obsah zhoustl a tekutina se značně zredukovala. Nakonec vmíchejte nasekanou bazalku a omáčku podle chuti osolte a opepřete.