

Pomidorowy sos do pizzy

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 2 pizze średniej wielkości

Składniki:

- 500 g pomidorów (3-4 sztuki)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki przecier pomidorowego
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczkę soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- zioła prowansalskie (opcjonalnie)
- oregano (opcjonalnie)



Przygotowanie:

Na oliwie podsmażyć pokrojoną w mała kostkę cebulę i zmiądzony czosnek.

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić w kostkę i dodać do cebuli i czosnku. Wszystko dusić do czasu, aż pomidory będą miękkie (około 10-15 minut).

Następnie dodać resztę składników i smażyć do czasu, aż woda wyparuje, a sos będzie gęsty.

Doprawić ulubionymi ziołami.

Sos pomidory można trochę rozgnieść lub zmiksować za pomocą blendera, aby miał jednolitą, gładką konsystencję.