

Rajčatová omáčka s olivami

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g velkoplodých rajčat

1 snítka rozmarýnu

2 stroužky česneku

2 lžíce oleje

2 lžičky cukru

sůl

pepř

1 lžíce kaparů

2 lžíce vypeckovaných černých oliv

Postup

Rajčata oloupeme, zbavíme semen a nadrobno posekáme. Česnek posekáme a zpěníme na oleji. Přidáme rajčata, rozmarýn a cukr. Na mírném ohni svaříme do husté omáčky. Osolíme a opepříme. Vmícháme posekané kapary a nakrájené olivy.