

Originální omáčka na špagety

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg rajčat

1 velká cibule

2 mrkve 1 jablko

2 lžíce krystalového cukru

1 lžíce soli

2 lžíce olivového oleje

petrželová nať

bazalka

tymián

1 bobkový list

koření

Postup

Postup přípravy: Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na menší kousky, mrkev a jablko očistíme a nastrouháme, vše vaříme cca 1 hodinu na hustou kaši. Potom přidáme nastrouhanou cibuli, sůl, olej, cukr, bobkový list a vaříme dalších 15 minut. Před dokončením dochutíme tymiánem, bazalkou, petrželovou natí a kořením. Omáčku nalijeme do sklenic a sterilizujeme, stačí 2 minuty při 100 °C. Z tohoto množství jsou 3 sklenice (3 dcl).

Omáčka se dá použít na špagety, anebo na přípravu pizzy.