

# Rychlá bazalková aromatická omáčka na pizzu

Kategorie: Nakládání

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 lžíce olivového oleje  
2 stroužky česneku  
1 lžička soli  
1 lžička drcené bazalky  
1 nasekaná cibule  
1 lžička strouhané citronové kůry  
600 g oloupaných rajčat  
sůl  
čerstvě mletý pepř  
špetka cukru  
na špičku nože chilli koření  
špetka kořeních bylinek  
2 lžíce čerstvé bazalky

## Postup

Na pánvi rozežřejeme olej, stroužky česneku rozetřeme se solí a dáme podusit do oleje. Přidáme sušenou bazalku s cibulí a citronovou kůrou a podusíme dosklovita. Rajčata nasekáme nahrubo, přidáme k cibuli a necháme mírně vařit tak dlouho, až vznikne hustá omáčka. Dochutíme kořením. Hrnek sejmeme z plotny a do omáčky vmícháme čerstvou bazalku. Tuto pizzovou omáčku jsem si taky plnila a sterilovala do skleniček, ale nedala jsem do ní tu čerstvou bazalku, tu jsem přidávala nadrobno nasekanou až na pizzu na povrch omáčky.