

Sos portugalski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do zimnej pieczeni wieprzowej oraz wedlin.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- cebula -
- 3 ząbki czosnku -
- łyżka oliwy -
- 2 pomidory -
- pół szklanki czerwonego wytrawnego wina -
- zioła prowansalskie -
- po łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Cebule i czosnek obrać, drobno posiekać, podsmażyć na oliwie (nie rumienić). Pomidory sparzyć i zdjąć z nich skórkę, miąższ pokroić i dodać do cebuli wraz z winem, ziołami, cukrem, solą i pieprzem. Dusić do miękkości, potem przetrzeć przez sito i odstawić w chłodne miejsce. Oziębiony przeciek połączyć z majonezem i zieleniną.

