

Sos pomidorowy do pizzy do słoika

Domowy Sos Pomidorowy do Pizzy w Słoiku

Prawdziwa włoska pizza zaczyna się od doskonałego sosu pomidorowego! Ten prosty przepis pozwoli Ci stworzyć aromatyczną bazę, która przeniesie Cię prosto na ulice Neapolu. Wystarczy kilka świeżych pomidorów, odrobina oliwy i starannie dobrane przyprawy, by wyczarować sos, który odmieni każdą domową pizzę.

Sekret tkwi w prostocie – sparzone, obrane i rozgniecione pomidory łączą się z oliwą, koncentratem, bazylią i przyprawą Knorr, tworząc idealnie zbalansowaną kompozycję. Przygotowanie zajmie Ci zaledwie 20 minut, a efekt zachwyci całą rodzinę!

Dla kogo?

Dla wszystkich miłośników włoskiej kuchni i domowych wypieków! Ten [sos](#) to **must-have** dla każdego, kto pragnie odtworzyć autentyczny smak pizzerii we własnej kuchni. *Amore pomidore* – jak mówią Włosi, miłość do pomidorów to podstawa!

Na jaką okazję?

Idealny na weekendowe spotkania z przyjaciółmi, rodzinne kolacje czy spontaniczne zachcianki na pizzę. Przechowywany w słoiku będzie zawsze pod ręką, gdy zapragniesz urządzić **małą włoską ucztę** bez wychodzenia z domu.

Czy wiesz, że?

Pizza to jedno z najczęściej zamawianych dań w Polsce!

Przygotowując własny sos, kontrolujesz jakość składników i możesz dostosować smak dokładnie do swoich preferencji – *mniej soli, więcej ziół* – wszystko zależy od Ciebie!

Dla urozmaicenia

Dodaj łyżeczkę **suszonego oregano** do sosu, aby uzyskać jeszcze bardziej intensywny, aromatyczny smak. Możesz również wzbogacić go o szczyptę chili dla pikantnej nuty lub odrobinę czosnku dla głębi smaku.