

Włoski sos pomidorowy

Klasyczny Włoski Sos Pomidorowy – Podstawa Włoskiej Kuchni

Aromatyczny, gęsty i pełen smaku – klasyczny włoski sos pomidorowy to prawdziwy fundament śródziemnomorskiej kuchni. Przygotowany z soczystych pomidorów, aromatycznego czosnku i świeżych ziół, stanowi doskonałą bazę dla niezliczonych dań, które rozgrzeją serce każdego miłośnika włoskich smaków.

Dla kogo?

Sos pomidorowy to propozycja dla wszystkich – zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych mistrzów kuchni. Jest **niezwykle wszechstronny** i prosty w przygotowaniu. Wystarczy podsmażyć cebulę z czosnkiem, dodać pomidory z puszki, wodę oraz Fix Knorr, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 30 minut. Na koniec [sos](#) można zmiksować lub przetrzeć przez sito dla uzyskania idealnej konsystencji.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na *wyjątkowe spotkania* z przyjaciółmi czy rodziną. Możesz podać go z makaronem, wykorzystać jako bazę do pizzy lub wzbogacić innymi składnikami, tworząc bardziej złożone dania jak bolognese, leczo czy chili con carne.

Czy wiesz, że...

Tradycyjny włoski sos pomidorowy można przygotować na kilka sposobów – z pomidorów z puszki, przecieru pomidorowego lub świeżych pomidorów. Używając świeżych pomidorów, należy je sparzyć, obrać ze skórki i usunąć gniazda nasienne przed

gotowaniem na oliwie z oliwek.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak sosu, dodaj pod koniec gotowania świeżą bazylię lub oregano. Możesz również eksperymentować z dodatkiem innych ziół i przypraw. Pamiętaj, że najlepszy efekt uzyskasz, gdy ugotowany makaron wymieszasz bezpośrednio z sosem – dzięki temu składniki połączą się w harmonijną całość, a makaron wchłonie aromat sosu.