

Sos od paradajza sa zacinima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veciparadajz
- **2** dlsoka od paradajz
- **2** stabljikecelera
- **2** kolutacrnog luka
- **1** šargarepa
- **1/2** korena peršuna
- **1** cenbelog luka
- **3** kašike maslinovog ulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabibera
- **malo** bosiljka
- **1** grancicaperšuna
- **malo** dodajteljute papricice da bude pikantnije

Priprema

Paradajz ocistite od kore i isecite na komade. Šargarepu, peršun i stabljike celera isecite na kolutove. Beli i crni luk naseckajte. Sve navedene sastojke stavite u blender, dodajte pasirani paradajz i list peršuna i sve izblendirajte.

Tako izblendirane sastojke sipajte u šerpu i stavite na vatru. Dodajte maslinovo ulje, so, biber i bosiljak. Kuvajte na jakoj vatri da provri, a onda manjite vatru i kuvajte lagano desetak minuta da se malo zgusne. Gotov sos sipajte u ciniju za posluž enje, dekor i š ite kolutom luka i sve Źim peršunom. Sos mo Źete poslu Źiti sa testeninom ili kao prilog uz meso.

Savet