Pizza sos



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sos:

- **4 kašike**maslinovog ili suncokretovog ulja
- **4 manja cena**belog luka
- **500 ml**kuvanog paradajza
- **1 ravna kašika**aleve paprike
- **1 ravna kašika**bosiljka
- **po ukusu**soli ili suvi biljni zacin
- **malo** bibera

Priprema

U dubljem tiganju (ili u šerpici) na ulju propržiti sitno iseckani beli luk. Kada luk porumeni skinuti sa vatre, a vatru smanjiti. Zatim dodati alevu papriku, promešati, dodati bosiljak i kuvani paradajz. Sve promešati i vratiti na šporet. Po ukusu dodati soli ili zacin i malo bibera. Kuvati na tihoj vatri dok se ne ukuva, povremeno promešati. Sos prohladiti i mazati na testo. Prijatno! :)

Savet

Sos možete ohladiti, sipati u teglu i uvati u frišideru do nedelju dana, ali ga prvo procedite kroz gustu cediljku! :)