

# **Marinara sos od paradajza**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kg**paradajza
- **3 glavice**crnog luka
- **2 glavice**šalot luka
- **2 glaviceljubicasto**g luka
- **2 glavice**belog luka
- **300 ml**maslinovog ulja
- **3 listalovora**
- **2 kašike**sušenog origana
- **po ukusu**krupne morske soli
- **po ukusu**bibera
- **1** suva cili papricica
- **1 šaka**svježeg origana
- **1 šaka**svježeg bosiljka
- **1 grancicaruzmarina**
- **1/2 kašice**konzervansa

## **Priprema**

Luk iseckajte na kockice i pržite na maslinovom ulju dok ne omeša. Zatim dodajte jednu glavicu očišćenog i izgnjecenog belog luka, lovor, cili papricicu, suvi origano, ruzmarin i biber, pa još kratko pržite dok zacini ne puste aromu.

Sada dodajte ocišcen i na krupno isecen paradajz (ja ne gulim paradajz, ali kome smetaju ljuškice neka prethodno blanšira i oguli paradajz) pospite morskom solju, pomešjte i poklopite.

Kuvajte na laganoj vatri oko 120 minuta uz povremeno mešanje dok ne ispari voda.

Nakon dva sata dodajte glavicu belog luka ocišcenu i iseckanu, sveži bosiljak i origano. Pomešajte i kuvajte na laganoj vatri još oko 30 minuta.

Sada štapnim mikserom dobro izmiksajte sos i dodajte konzervans i kuvajte uz stalno mešanje još oko 15 minuta. Sipajte u tegle i dobro umotajte u deblji pokrivač da se polako ohladi.

### **Savet**

Ako želite ovaj sos se može napraviti i bez konzervansa tako što ete hladan sos pakovati u kese i zamrznuti.