

Tomate frito - španělský rajčatový protlak

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- rajčata 1 kg
- cibule 2 ks
- bílé víno 15 ml
- rajčatový protlak 40 g
- knorr aromat 1 lžice
- olivový olej 100 ml
- česnek 3 stroužek
- cukr 30 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata rozkrájejte a odstraňte jadérka.

Cibuli a česnek nakrájejte na kostičky a následně osmažte na olivovém oleji dozlatova.

Přidejte rajčatový protlak a po chvíli smažení i čerstvá rajčata.

Přidejte koření Knorr Aromat, ocet a cukr. Duste cca 40 minut, dokud omáčka nebude pořádně hustá.

Následně ji propasírujte skrz síto. Omáčku je možné využít k různým jídlům, ale lze ji také pasterizovat.