

Ostrá rajčatová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 800 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Feferonky 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl, pepř, sladká paprika, cukr 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata spaříme a oloupeme. Cibuli a česnek oloupeme a najemno pokrájíme. Feferonky očistíme a nadrobno posekáme.

Cibuli a česnek zpěníme na rozehřátém oleji. Přidáme feferonky a rajčata a osmahneme. Poté je najemno rozmixujeme a na středním ohni asi 15 min. povaříme. Omáčku osolíme a opepříme, ochutíme mletou paprikou a trochu přisladíme.