

Paradajz sos



Za dvije osobe:

450 ml pasiranih rajčica(paradajza)
Uzmite cijele rajčice iz konzerve, te ih izpirirajte
1 EL vegete
1 TL meda
1,5 TL paste od rajčica
Masnoća
2 DL juhe

Na malo otopljene masnoće(ne ulja) kratko prepržimo med i pastu od paradajza. Količinu meda prilagoditi kiselosti paradajza



Dodajte pasirane paradajze i juhu (mora je biti jer će te sos svirati uz kuhanu meso), ako nema onda $\frac{1}{4}$ kocke za juhu promješati sa 2 DL tople vode. Dodajte vegetu i promješajte. Sve skupa kuhajte poklopljeno uz povremeno miješanje(sos može lako zagonit kad ga mješate maknite ga sa vatrom jer prska) na laganoj vatri kuhajte dok sos ne postane gust.



Dobar tek!!