

Sos rapid de rosii



Laura
Sava

Sos rapid de rosii, facut cu ultimele rosii coapte din gradina. Nu va pot spune cat de gustos a iesit!!!

Stiu ca e mai usor sa deschidem un borcan de sos cumparat din magazin cand pregatim paste ori pizza, dar cu siguranta e mai sanatos sa il facem, chiar noi, in casa.

Cand va grabiti, deci, alegeti varianta asta ☺

Ingrediente:

- 250 g rosii decojite
- 50 g pasta de rosii sau **bulion gros**
- 2 lingurite parmezan
- jumatare lingurita oregano sau busuioc
- o lingurita sare
- o lingurita zahar
- un sfert lingurita piper

Mod de preparare:

Mixati bine toate ingredientele.

Serviti imediat **sosul** peste pastele preferate sau pastrati-l la congelator, in tavita pentru cuburi de gheata, urmand sa-l folositi la nevoie.



Puteti inlocui parmezanul cu branza sarata de oale, rasa, evident ☺



E chiar grozav că ...eu l-am folosit la **ruladele de paste**.