Sos od feferona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2** ljute feferone
- **1 dl** ulja
- **1 kašicica** origane
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** soli

Priprema

Pripremiti sastojke. Oljuštiti paradajz, ocistiti ga od semenki i iseci na kockice. Iseckati i crni luk, beli luk i feferone na sitne kockice.

U šerpici, na ulju, dinstati crni luk. Kada je dinstan dodati paradajz, dinstati oko 5 minuta, pa dodati beli luk, feferone i zacine. Kuvati oko 15 minuta.

Gotov sos ispasirajte štapnim mixerom ili u blenderu.

Sos je idealan za razne cipseve, ali se može jesti i uz razna mesa kao prilog ili salata. uvati u tegli u frižideru.

Savet

Brzo, ukusno i jednostavno. Prijatno :-)