Sos Marinara

Pyszny dodatek np. do makaronów

Czas na High: 5 H
Czas na Low: 10 H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 20

Składniki



- 3 kilogramy pomidorów
- 2 szklanki posiekanej cebuli
- ¼ szklanki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 puszka koncentratu pomidorowego ok. 200 g
- 3 łyżki drobno posiekanego czosnku
- 2 łyżki drobno posiekanego świeżego oregano
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 4 łyżeczki cukru
- 1 ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu lub rozgniecionego czerwonego pieprzu do smaku
-

Wykonanie:

Przekrój pomidory na pół w poprzek. Delikatnie wyjmij nasiona i wyrzuć je nie przejmuj się, jeśli nie wszystkie zostaną wyjęte. Wymieszaj cebulę, olej, koncentrat pomidorowy, czosnek, oregano, ocet, cukier i 1 łyżeczkę soli w wolnowarze o pojemności 6 litrów lub większej. Umieść pomidory na wierzchu.
Przykryj i gotuj przez 2 godziny na High lub 4 godziny na Low.
Miksuj partiami za pomocą blendera, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Zachowaj ostrożność podczas miksowania gorących płynów. Następnie przelej zmiksowaną mieszankę do wolnowaru umieszczając pokrywkę odchyloną, gotuj, aż zgęstnieje, około 3 godzin dłużej na High lub 6 godzin dłużej na Low.
Doprawić pozostałą 1/2 łyżeczki soli i pieprzem lub rozgniecionym czerwonym pieprzem do smaku. W razie potrzeby dodatkowo zmiksuj. Podawaj na gorąco lub całkowicie ostudź przed przechowywaniem w lodówce do 5 dni lub zamrożeniem do 6 miesięcy.