

# SOS Z PIECZONYCH POMIDORÓW

1 Porcje | Czas przygotowania 45 min

## SKŁADNIKI

6 sztuk / pomidorów malinowych

1 sztuka / marchewki

1 sztuka / cebuli

2 ząbki czosnku

3 łyżki / passaty pomidorowej

2 gałązki tymianku

1 liść laurowy

1 łyżka / balsamico

1 łyżka / soku z cytryny

½ łyżeczki cukru

Oliwa z oliwek

Sól, pieprz

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Pomidory malinowe myjemy i układamy na blaszce do pieczenia. Każdego lekko nacinamy na krzyż u góry, aby łatwiej zdjąć skórkę po upieczeniu. Cebulę obieramy i kroimy na pół. Marchewkę obieramy, myjemy i kroimy na półtalarki. Cebulę i marchewkę układamy na blaszce razem z pomidorami. Piekarnik rozgrzewamy do 220°C z opcją grill. Warzywa pieczemy 10 min, po czym obracamy pomidory i cebulę na drugą stronę i pieczemy kolejne 10 min.

Gdy warzywa się upieką, cebulę kroimy w piórka a z pomidorów zdejmujemy skórkę i

## LISTA ZAKUPÓW

6 pomidorów malinowych

Marchewka

Cebula

Czosnek

Passata pomidorowa

Tymianek

Liść laurowy

Balsamico

Cytryna

wycinamy zielony środek. Zostawiamy je w całości. Podczas pieczenia warzywa puściły sok, który zebrał się w blaszce – nie wylewamy go, użyjemy go do sosu.

W rondelku rozgrzewamy oliwę z oliwek. Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę i wrzucamy na rozgrzaną oliwę. Dodajemy dwie gałązki tymianku w całości i liść laurowy. Po chwili, gdy czosnek zacznie pachnieć dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, całe pomidory i zlewamy sok z blaszki z pieczenia razem z marchewką. Dodajemy cukier i sól. Następnie dokładamy trzy łyżki passaty pomidorowej, łyżkę balsamico i łyżkę soku z cytryny. Mieszamy, dodajemy odrobinę pieprzu. Gotujemy, od czasu do czasu mieszając, 15 min. Podczas gotowania pomidory same się rozpadną na mniejsze kawałki.

Sos z pieczonych pomidorów jest doskonałym dodatkiem do gołąbków.