

Pizzaszószt házilag

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 10 perc

Hozzávalók: 4-5 pizzához

400 g zúzott paradicsom konzerv

10 ml olívaolaj

2-3 levél friss bazsalikom

1 kk. barnacukor

1 kk oreganó

só

1. A zúzott paradicsom konzervet öntsd egy szűrőbe és hagyd, hogy lecsepegjen a fölösleges paradicsomlé róla. A pizzaszósznak sűrűnek kell lennie, máskülönben eláztathatja a tésztát.
2. Mikor lecsepegett a felesleges lé, szedd egy tálba, adj hozzá kevés barna cukrot, sót és olívaolajat. Ízesítsd friss bazsalikkal és oreganóval.
3. Keverd ki a paradicsomszószt, és máris fogyasztható, felhasználható.