

## SÜLT PARADICSOMSZÓSZ SÓGORNÓM RECEPTJE NYOMÁN

Hozzávalók:

2 kg paradicsom

0,5 dl olívaolaj

3 nagy fej vöröshagyma

1 nagy fej fokhagyma

1 evőkanál só

fél csomag Provence fűszerkeverék

Elkészítés:

A zöldségeket megmossuk, tisztítjuk. A paradicsomot karikázzuk vagy daraboljuk, a hagymát aprítjuk, a fokhagymát kis gerezdekben hagyjuk. Nekem óriás fokhagymám volt, így nagyobb szeletekre vágtam. Ezután egy nagyobb, magasfalú tepsibe öntöttem a paradicsomot, a hagymákat, az olajat, a sót és a fűszerkeveréket, majd kézzel jól összedolgoztam, összeforgattam, kissé nyomó mozdulatokkal, hogy levet eressen. 200 fokra előmelegített sütőben kb. másfél órát sütöttem, utána egy fazékba öntöttem és (fém)botmixerrel krémesre pépesítettem. Pár percig főzzük. Kóstoljuk, és ha szükséges ízesítsük. Én direkt nem használtam cukrot, ha édes a paradicsom, szerintem felesleges. Tiszta, steril és forró kis üvegekbe töltjük, majdnem teli, aztán zárjuk és fejtetőre állítjuk pár percig. Száraz dunsztba tesszük és abban hagyjuk kihűlni, kb. 1 nap, utána mehet a kamrába. Nekem 4 pici üveg lett belőle. Nyugodtan csinálhatjuk 2-3-szoros mennyiségben is, akkor a sütési idő kicsit hosszabb lesz, kb. 2 óra.

Használhatjuk pizzaalapként, szendvicskrémként, tésztaszószként, és ahogy csak szeretnénk. Én ezzel kentem meg a csirkéket és így sütöttem meg finom ropogósra. Vigyázzunk, mert könnyen ráég!