Rajčatové sugo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	cibule
2 ks	sterilovaná rajčata v plechovce
	olivový olej
3 dl	červené víno
	sůl
3 lžíce	třtinový cukr
	pepř
	čerstvé, popřípadě sušené oregano

Postup přípravy

Na olivovém oleji si dozlatova osmažíme cibulku. Přidáme sterilovaná rajčata a podlijeme vínem. Necháme zhruba 10 minut probublávat a poté dochutíme cukrem, pepřem a solí. Sugo svaříme do husté omáčky a nakonec přidáme nadrobno nasekané oregano.

Poznámka: *Sugo se používá na těstoviny (místo kečupu), jako omáčka při zapékání (např. lasagní) nebo na pizzu.*