

صلصة البيتزا الايطالية

المقادير:

- 4 طماطم
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 1 بصلة مفرومة
- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مهروس
- 1 ملعقة صغيرة اوريغانو
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زعتر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة حبق
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

- في وعاء، ضعي معجون الطماطم مع الماء، الاوريغانو، الزعتر، الحبق والملح.
- في قدر على النار، حمي الزيت وقلي البصل مع الثوم لبضع دقائق.
- أضيفي الطماطم المهروسة مع معجون الطماطم والتوابل.حركي جيدا.
- اتركي المكونات لحوالي 15-20 دقيقة على النار مع التحريك من وقت إلى آخر.

الف صحة!