

מולים ברוטב שום ועגבניות.

רכיבים:

300 גרם מולים

1 שן שום, קלופה ופרוסה דק

1 כף שמן זית איכותי

100 מ"ל יין לבן

3 עגבניות, בינוניות

1 ענף רוזמרין

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. מכניסים את העגבניות לבלנדר וטוחנים עד לקבלת רסק.
2. מכניסים את הרסק לסיר הבישול ומביאים לרתיחה. (חשוב מאוד לערבב כל הזמן על מנת שלא ישרפו). מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים.
3. במחבת מחממים את שמן הזית ומוסיפים את ענף הרוזמרין לטיגון קל.
4. מוסיפים את פרוסות השום ואת היין הלבן ומביאים לרתיחה קלה.
5. מוסיפים למחבת את המולים, מערבבים היטב (שהיין יציף את המולים). מבלשים מספר דקות.
6. יוצקים את תכולת המחבת לסיר עם רוטב העגבניות, מערבבים ומבשלים במשך כחמש דקות.