

רכיבים:

- 1 בצל, קצוץ
- 1 כף שמן
- 1 קופסת שימורים (425 גר' לפני סינון) עגבניות שרי מקולפות
- 4 קופסאות (סה"כ 400 גרם) רסק עגבניות
- 2 כפיות בזיליקום קצוץ דק
- 5 עגבניות מיובשות בשמן זית, מסוננות מהשמן
- 1 כוס מים
- 1 כף סוכר
- מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מרסקים את העגבניות המיובשות במעבד מזון עד שהן קצוצות דק.
2. מחממים את השמן בסיר קטן, ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את כל שאר החומרים ומביאים לרתיחה. מבשלים תוך כדי בעבוע עד שהרוטב מסמיך, כ-10 דקות.