

Homemade Pizza & Pasta Sauce

Thick tomato sauce cooked with olive oil, garlic/onion, herbs, tomato puree, and seasoning.

YIELD

1 jar

PREP

15 minutes

COOK/SET

15-20 minutes

SOURCE

9HJK8V7Rj-k

Ingredients

- Tomatoes: as shown
- Olive oil: 2-3 tbsp
- Garlic: finely chopped, as needed
- Onion: 2 medium
- Oregano: 1 tsp
- Tomato puree/paste: 2 tbsp
- Sugar: 1 tsp
- Extra virgin olive oil: 1 tbsp
- Salt, chilli flakes, pepper: to taste

Method

1. Blanch tomatoes about 5 minutes and peel.
2. Mash/strain to remove excess juice if needed.
3. Blend tomato pulp.
4. Heat olive oil and saute garlic/onion about 1 minute.
5. Add tomato puree and cook 5-7 minutes.
6. Cook further 3-4 minutes until thick.
7. Add oregano, tomato paste, sugar, salt, and spices.
8. Finish with extra virgin olive oil and cool before storing.

Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

घर का पिज़्जा-पास्ता सॉस

टमाटर, ऑलिव ऑयल, प्याज/लहसुन, herbs और seasoning से बना गाढ़ा सॉस।

YIELD

1 जार

PREP

15 मिनट

COOK/SET

15-20 मिनट

SOURCE

9HJK8V7Rj-k

सामग्री

- टमाटर: वीडियो अनुसार
- ऑलिव ऑयल: 2-3 बड़े चम्मच
- लहसुन: बारीक कटा, जरूरत अनुसार
- प्याज: 2 मीडियम
- ओरिगैनो: 1 छोटा चम्मच
- टोमेटो प्युरी/पेस्ट: 2 बड़े चम्मच
- चीनी: 1 छोटा चम्मच
- एक्स्ट्रा वर्जिन ऑलिव ऑयल: 1 बड़ा चम्मच
- नमक, चिली फ्लेक्स, काली मिर्च: स्वाद अनुसार

विधि

- टमाटर 5 मिनट blanch करके छीलें।
- जरूरत हो तो extra juice निकालें।
- टमाटर pulp ब्लेंड करें।
- ऑलिव ऑयल में लहसुन/प्याज 1 मिनट भूनें।
- टमाटर प्युरी डालकर 5-7 मिनट पकाएं।
- 3-4 मिनट और गाढ़ा करें।
- ओरिगैनो, पेस्ट, चीनी, नमक और मसाले डालें।
- ऑलिव ऑयल डालकर ठंडा करें और स्टोर करें।

टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।