


---

## 259. Pomidorowy sos do burgerów / Tomato sauce for burgers



### Przepis na wegański sos pomidorowy do burgerów

Dzisiaj dzielimy się prostym przepisem na przepyszny sos pomidorowy do burgerów. W Bistro & Delikatesach ATELIER SMAKU znajdziecie go w Blinburgerze, a w domu możecie dodać go do własnych burgerów i nie tylko. Przepis ma także angielskie napisy od [Translab](#).

 We are sharing a delicious tomato sauce recipe. In the ATELIER SMAKU bistro and deli Bistro & Delikatesach ATELIER SMAKU you can taste it in Blinburger. At home, among others, you can use it for your own burgers. The recipe has English subtitles by [Translab](#).

Czas / Time: 10 minut + czas przygotowania majonezu kokosowo-ziemniaczanego / 10 minutes + coconut and potato mayonnaise preparation time

Ilość / Amount: około 1/2 litra /about 1/2 litre

#### Składniki / Ingredients:

- 250 ml majonezu kokosowego- ziemniaczanego ( odc. 106) / coconut and potato mayonnaise (episode 106)
- 220 ml koncentratu pomidorowego / tomato concentrate
- 150 ml musztardy / mustard
- 1 1/2 łyżki ziołowego pieprzu / 1 1/2 teaspoon herbal pepper
- 1 łyżeczka czarnego mielonego pieprzu / 1 teaspoon ground black pepper
- 3/4 łyżeczki słodkiej papryki / 3/4 teaspoon sweet pepper

#### Sposób przygotowania / Instructions:



### Domowy sos pomidorowy do burgerów

Przygotowanie pomidorowego sosu do burgerów rozpoczynamy od tego, że wszystkie składniki dokładnie miksujemy i przekładamy do słoiczek. Musimy pamiętać że taki wegański sos pomidorowy nie jest w żaden sposób konserwowany, więc mamy około miesiąc na jego spożycie. Oczywiście w tym czasie przechowujemy go w lodówce. Smacznego i na zdrowie! Sprawdź także inne przepisy dostępne na naszym blogu, np. na [bezglutenowe bułki do burgerów](#) czy