רכיבים:

1 קופסא גדולה של עגבניות משומרות מרוסקות או 6 עגבניות אדומות חלוטות ומקולפות
1 קופסא קטנה של רסק עגבניות
2 פלפלים אדומים קצוצים דק
1 בצל גדול קצוץ דק
5-4 שיני שום כתושות
1 כפית סוכר
½ כף פפריקה מתוקה
מלח
פלפל שחור גרוס
1 כוס מים רותחים
מעט שמן

אופן ההכנה:

1. חולטים את העגבניות, מנקים מגרעינם ועלים וחותכים.
2. מטגנים את הבצל במעט שמן עד שמזהיב
3. מוסיפים לבצל את השום ומערבבים זמן קצר
3. מוסיפים את הפלפלים ומערבבים עד שהם מתרככים
4. מוסיפים את העגבניות, את רסק העגבניות והמים ומערבבים
5. לאחר שהרוטב מגיע לרתיחה מתבלים, טועמים ומתקנים
6. נותנים לרוטב להתבשל כחצי שעה (בערך).

הערה: ניתן להוסיף לרוטב גם אפונה קפואה או משימורים לאחר בישול הקציצות