



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Соусы, дипы » **Моя томатная сальса**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Моя томатная сальса

19 апреля 2012 17:09 · <https://open-cook.ru/recipes/moya-tomatnaya-salsa>



Готовили мы на 1 апреля утку, да про соусы я забыла, пришлось делать из того, что было за оставшийся час до гостей. Название дала потом, очень уж мне сочетание слов понравилось. Хоть как его обзовите, он все равно останется вкусным.

Нам понадобится:

- 4 средних помидора
- 1 красная луковица
- 1,5 ст.л. сливочного масла
- 1/4 ч.л. соли
- 1 ч.л. смеси пяти перцев (это важно, с черным не получится нужного вкуса)

- зелень петрушки по вкусу (можно использовать замороженную)

Помидоры нужны крепкие и сочные:



Их нужно избавить от кожицы. Здесь есть два варианта.

- сделать крестообразный надрез на верхушке помидорки, ошпарить кипятком и аккуратно снять кожу.
- аккуратно срезать кожицу тонким слоем ножом.

Если у вас есть другой способ, напишите мне об этом, пожалуйста. Я обязательно опубликую с указанием вашего имени и интервью могу взять.



В этом рецепте нужен именно красный лук, он дает цвет и сладковатый вкус:



Нарезаем лук четвертинками колец:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Берем сотейник или маленькую кастрюльку, растапливаем на медленном огне сливочное масло и добавляем в него лук:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Помешивая, доводим лук до мягкости и слегка золотистого цвета:



Мелко режем помидоры:



Присоединяем помидоры к луку, добавляем соль и смесь перцев, оставляем тушиться на маленьком огне на 35-40 минут:



Когда содержимое сотейника почти превратится в пюре, немного загустеет, сдабриваем его мелко рубленой петрушкой и оставляем еще на 5 минут. Подаем горячим, но и в холодном виде это очень вкусно. Не забывайте пробовать соус на вкус, количество перца и соли зависит от ваших предпочтений. Извинение за отсутствие фото соуса в красивой миске, не успели сфотографировать.



Этот соус предназначался утке, но он также хорошо сочетается с другим мясом и даже с сосисками.

Приятного аппетита!