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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Острый томатный соус к мясу

30 мая 2012 10:44 · https://open-cook.ru/recipes/ostryj-tomatnyj-sous-k-myasu



Соус острый, имеет насыщенный вкус, благодаря которому отлично дополняет мясо, особенно блюда из куриных грудок.

Для соуса нам понадобится:



- 3 помидорки среднего размера
- 100 гр красного болгарского перца
- 30 мл белого сухого вина
- зелень петрушки или базилика
- соль, перец черный молотый
- 1 зубчик чеснока
- 1 сушеный перец чили (имейте ввиду, что при данном количестве перца получается очень острый соус, так что можете смело уменьшать)
- оливковое масло
- 100 мл воды (при необходимости)

Для начала снимем с помидоров кожицу:



Перец и помидоры нарезаем кубиками, но не смешиваем:



На сковороде разогреваем масло и пассеруем на нем раздавленный чеснок и перец:



Вынимаем чеснок и перец. Жарим болгарский перец 3-4 минуты:



Добавляем помидоры, солим, перчим и тушим на среднем огне 5 минут до испарения жидкости:





Вливаем вино и готовим еще 3-4 минуты, чтобы испарился алкоголь:



Уменьшаем огонь, накрываем крышкой и томим 3-5 минут:



Если соус получится слишком густым, добавляйте по чуть-чуть воды до нужной консистенции и прогревайте 1-2 минуты.

Снимаем соус с огня и добавляем мелко рубленную зелень, все хорошенько перемешиваем:



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Анастасия # 18:38 24.10.2012

Кроме главного виновника, соуса, моё внимание привлёк также ваш рис на последнем фото: он кажется таким рассыпчатым! Таким, как я люблю! Но никак не приготовлю: вечно получается самая настоящая каша.((Вы не поделитесь секретом с криворучкой?)

Анна Нечаева # 04:44 25.10.2012

Анастасия, я, честно говоря, варить рис по правилам не умею. А рассыпчатый рис делаю так обычно: варю в большом количестве воды (рис закладываю в кипящую воду), обычно 10 минут достаточно, чтобы рис сварился и просто сливаю воду. Иногда кладу кусочек сливочного масла и перемешиваю, так вкуснее.