



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
*open-cook.ru*

open-cook.ru » Соусы, дипы » **Томатный соус для пиццы**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](https://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](https://vk.com/opencook)

## Томатный соус для пиццы

27 декабря 2016 17:18 · <https://open-cook.ru/recipes/tomatnyj-sous-dlya-pitstsy>



Ох, на какой отличный **рецепт** я наткнулась в Pinterest! По нему получается отличный **соус для пиццы**, который к тому же можно приготовить заранее, так как он может храниться в холодильнике неделю, а в морозилке целый месяц. Готовится этот соус как из свежих помидоров, так и из томатов в собственном соку.

Из указанного количества у меня получился стакан густого соуса, которого хватило на 3 пиццы.

Автор использует кастрюлю, но мне было удобнее готовить в глубокой сковороде, сотейник тоже подойдет.

Для соуса нужно:

- 800 гр томатов
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 небольшая луковица (примерно 80 гр)
- 3/4 ч.л. сушеного орегано
- 1 ч.л. сушеного базилика
- 1/4 ч.л. красного перца острого (хлопья или молотого), если любите поострее, то можно и больше добавить
- 3 зубчика чеснока
- 2 ч.л. сахарного песка
- 1 ч.л. соли

Если вы используете томаты в собственном соку, то нужно выложить содержимое банки в миску и руками размять помидоры, удалив их кожицу. Если помидоры попались слишком крепкие, то измельчить их в блендере.

Если вы используете свежие томаты, то в нижней их части нужно сделать надрез крест на крест. Сложить их в миску и залить кипятком на 1 минуту.



Затем снять с них кожицу и измельчить в блендере.



Разогреть кастрюлю или сковороду, вылить оливковое масло и подождать секунд 20-30, чтобы масло нагрелось. Выложить в масло лук, мелко порезанный или измельченный в блендере, орегано, базилик и красный перец. Готовить на сильном огне, помешивая, 3-4 минуты. затем добавить мелко порезанный чеснок (или натертый на мелкой терке).



Добавить помидоры, соль и сахар. Перемешать и готовить на медленном огне примерно 30 минут.



Густоту можно регулировать самостоятельно. Учтите, что в сковороде соус будет готовиться быстрее. Я люблю густой соус для пиццы, поэтому тушила его подольше. Так же не забудьте попробовать соус, чтобы понять удовлетворяет он ваш вкус или нет. На этом же этапе можно добавить соль, если нужно.



*open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Использовать соус можно сразу. Я добавила в него немножко свежего базилика, прежде чем смазать им тесто.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Прежде чем выкладывать соус в банку, если хотите использовать его потом, дождитесь пока он остынет до комнатной температуры.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Как по мне, так это отличный **соус для пиццы!**



Приятного аппетита!