



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Соусы, дипы » **Томатный соус**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Томатный соус

4 августа 2021 21:34 · <https://open-cook.ru/recipes/tomatnyj-sous>



Идеально подходит практически ко всему, хоть к пасте, хоть к котлетам, хоть к сосискам, жареным на гриле. Особенно к ним, да. Особенно в сезон вкусных помидор и базилика. К пицце, кстати, тоже отлично подходит.



У меня получился примерно стакан соуса.

Ингредиенты:

- 2 зубчика чеснока
- 1/2 небольшой луковицы
- 2 больших помидора
- 2 веточки базилика

Чеснок измельчить ножом или натереть на мелкой тёрке.

Разогреть сковороду, налить немножко масла. Обжарить на нем чеснок до золотистого цвета. Тут же добавить лук, нарезанный мелким кубиком. Жарить, помешивая до золотистого цвета лука.



Добавить измельчённый базилик, перемешать.



Через полминуты выложить в сковороду помидоры, нарезанные мелким кубиком.



Помешивая, уваривать соус до нужной консистенции.



Я люблю соус погуще, но вы можете остановиться на более жидком варианте.

