



***БАЗИЛИКОВЫЙ СОУС  
«СУГО»***

## БАЗИЛИКОВЫЙ СОУС «СУГО»

- **Базеликовый соус «Суго»** – блюдо из Итальянской кухни. Это своего рода кетчуп, в который мы добавим классическую итальянскую травку — базилик. Отлично подходит для заправки любых гарниров, и, конечно же, к мясу. И даже просто намазать его на хлебушек, это поистине наслаждение. Эта заготовка поможет в зимнее время года внести нотки остроты и пикантности в привычный рацион.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры 4 кг
- базилик 2 больших пучка
- репчатый лук 3 шт.
- томатная паста 3-4 ст.л.
- чеснок 3-4 головки
- перец чили 4-5 шт.
- растительное масло 1\3 стакана
- каменная соль 1 ст. л.
- сахар 2-3 ст.л.
- прованские травы, которые продаются в магазине



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Помидоры моем, удаляем «попки», разрезаем на четвертинки и пропускаем через мясорубку. Острый перец, часть базилика и часть чеснока также пропускаем через мясорубку.





Все вместе  
перекладываем в  
кастрюлю,  
добавляем соль,  
размешаем и  
ставим вариться на  
30-40 минут.





Тем временем чистим и нарезаем лук, обжариваем его в небольшом количестве растительного масла. Добавляем его к томатной массе и продолжаем тушить еще 10 минут.





А тем временем  
второй пучок  
базилика нарезаем  
крупно, чтобы  
листки были  
хорошо видны.





Оставшийся чеснок нарезаем.

В соус добавляем томатную пасту, сахар, крошенный чеснок, базилик нарезанными листочками, прованские травы и варим 10 минут.





Готовый соус  
переливаем в  
стерилизованные  
баночки и  
закатываем,  
переворачиваем на  
крышки, укутываем  
в одеяло и  
оставляем до  
остывания.  
Соус «Суго» готов.

**Приятного  
аппетита!**

