



***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!**

