

Самый вкусный томатный соус

3 ½ стакана

Вам понадобится:

1 столовая ложка оливкового масла
3 зубчика чеснока (мелко нарезать)
1/2 ч.л. хлопьев чили
28 унций консервированных помидоров, измельченных или нарезанных кубиками
Цедра 1/2 лимона (по желанию)
Соль и перец



Image Huffpost.com

Приготовление:

- Добавьте оливковое масло в кастрюлю. На среднем огне обжарьте чеснок в течение 1 минуты, пока он не станет прозрачным. Добавьте чили и готовьте 30 секунд.
- Добавьте банку помидоров, перемешайте и готовьте, пока не прогреется. Добавьте немного цедры лимона, затем соль и перец по вкусу. Поскольку консервированные помидоры часто уже соленые, возможно, вам не потребуется их дополнительно солить.
- Если вам нужен более густой соус - готовьте 10–20 минут, чтобы выпарить больше жидкости.
- Используйте сразу или храните в банке в холодильнике для дальнейшего использования.

