

Томатный соус

6 порций

Вам понадобится:

- 2 средних перца Халапеньо
- ½ средней красной луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 1 столовая ложка яблочного уксуса
- 1 банка (14½ унции) нарезанных кубиками помидоров, без соли

Дополнительные ингредиенты:

- ¼ стакана свежих листьев кинзы



Приготовление

1. Промойте перец. Удалите семена и пропустите через мясорубку.
2. Очистите лук и чеснок. Лук промойте и нарежьте кубиками. Измельчите чеснок.
3. Если используете, промойте и нарежьте листья кинзы.
4. В кастрюлю среднего размера добавьте перец, чеснок, лук, яблочный уксус и консервированные помидоры. Нагревайте смесь на среднем огне 15 минут. Время от времени помешивайте.
5. Охладите перед подачей, если используете, добавьте кинзу.

Заметки шеф-повара:

- Используйте любой вид лука или острого перца, который вам нравится.
- Можно добавить дополнительный перец Халапеньо или перец Серрано.
- В сезон используйте 3 средних или 2 больших свежих помидора вместо консервированных.
- Если хотите, используйте сок половинки лайма вместо яблочного уксуса.
- Попробуйте подавать как соус с домашними кукурузными чипсами, с печеным картофелем или тако или как соус к жареному мясу и рыбе.
- Сделайте большую порцию и заморозьте.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION

[facebook.com](https://www.facebook.com)

[/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed](https://www.facebook.com/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed)