



Белый соус для пиццы



Нежный сливочно-чесночный соус. Идеально подходит для пиццы с курицей и грибами, а также для пиццы с морепродуктами.

Соус получается достаточно сытным. На корж для пиццы намазывать его нужно тонким слоем.

Из данного количества ингредиентов получается 250 гр соуса. Этого



количества достаточно, чтобы приготовить 2 большие пиццы (диаметром 40 — 50 см).

Основные моменты при приготовлении данного соуса:

- лук и чеснок нарезаем мелким кубиком;
- лук и чеснок не жарим, а пассируем на медленном огне (доводим не до коричневого цвета, а просто до прозрачности).
- сливки используем не меньше 33% жирности.

Придерживаясь всех рекомендаций и следуя **подробному фото-рецепту**, вы **научитесь готовить скуснейший соус!**

Он идеально подходит для пиццы с курицей, пиццы с морепродуктами. Домашний натуральный соус, который смело можно давать деткам!

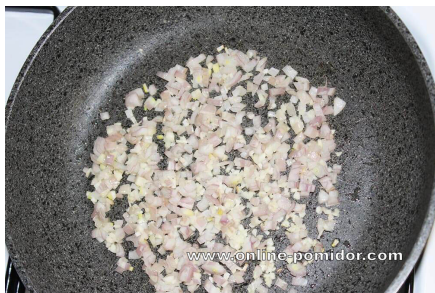
Ингредиенты:

Лук	1 шт.
Ченок	1 зубчик
Масло сливочное	15 гр.
Сливки 33%	200 мл.
Соль	1 по вкусу
Перец молотый	1 по вкусу

Инструкция приготовления:



Лук и чеснок нарезаем мелким кубиком.



На разогретую сковородку кладем сливочное масло, лук, чеснок. Пассируем на минимальном огне. Овощи должны стать прозрачными и слегка пожелтеть.



Выливаем к овощам сливки. Солим, перчим по вкусу.



Выпариваем до состояния густой сметаны на маленьком огне. Если вы используете сливки меньшей жирности, то выпарить их до состояния густой сметаны будет сложно, поэтому лучше добавить 0,5 ст. л. кукурузного крахмала (крахмал нужно развести в 2 ст. л. холодной воды и вылить к сливкам, при этом постоянно помешивать). Приятного аппетита и на здоровье!
