



# Томатный соус для пиццы с базиликом



Предлагаю пошаговый фото-рецепт домашнего томатного соуса для пиццы. Очень вкусный, ароматный соус, готовится быстро и просто.

Главные характеристики соуса для пиццы — это вкус, текстура,



консистенция. Также, его нужно правильно подобрать под начинку.

Данный вид соуса подходит для любых мясных начинок. Это — курица, говядина, телятина, а также для пиццы с колбасой, ветчиной, беконом.

По консистенции соус не должен быть жидким. Жидкий соус растекается по тесту и не будет румяной корочки.

Текстура должна быть однородной, без комочков.

Вкус можно регулировать солью, сахаром, перцем, специями, чесноком.

В рецепте описан вариант соуса на основе томатного сока, ну его также можно приготовить из свежих томатов. Томаты бланшируем, очищаем от кожицы и перебиваем блендером — дальше все по рецепту.

Соуса по данному рецепту хватает на 2 большие пиццы.

## Ингредиенты:

Лук	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Томатный сок	300 мл.
Оливковое масло	1 ст. л.
Базилик	0.5 ч. л.
Оригано	0.25 ч. л.

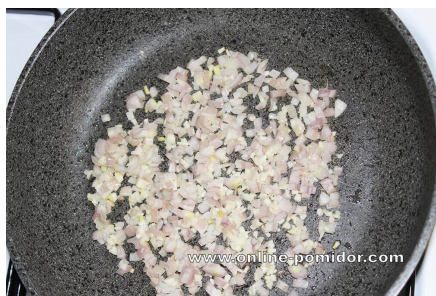


Соль	1 по вкусу
Сахар	1 по вкусу
Черный перец	1 по вкусу

## Инструкция приготовления:



Небольшую луковицу и 1 зубчик чеснока (если мелкий, то можно 2) мелко нарезаем.



На сковородку наливаем оливковое масло, высыпая лук с чесноком и пассируем на небольшом огне (не жарим до коричневого цвета, они должны стать прозрачными и немножко пожелтеть).



Добавляем томатный сок. Солим по вкусу, добавляем черный молотый перец. Если сок кислый, то можно добавить немножко сахара. Добавляем сухой базилик, орегано (можно по сезону добавлять свежий базилик).





Накрываем крышкой, добавляем огонь на максимум и выпариваем влагу из сока. У меня на это ушло 10 минут.



По консистенции соус должен быть не жидкий. Он легко намазывается на тесто. Перед использованием соус нужно охладить до комнатной температуры. Приятного аппетита и на здоровье!