Кисло- сладкий соус

Время приготовления: 10 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4x человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g
  - Вода 100 мл
  - Кукурузный крахмал 1 ч. л.
  - Протертые томаты Pomì 2 ст. л
  - Рисовый уксус 50 мл
  - Сахар 40 г
  - Соль 2 щепотки

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Растворите кукурузный крахмал в холодной воде.
2. Вылейте полученную таким образом жидкость в кастрюлю и добавьте уксус, сахар, протертые томаты и щепотку соли.
3. Хорошо перемешайте и поставьте на слабый огонь. Доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Вы увидите, что кисло-сладкий соус медленно загустеет: приобретет жидкую и вязкую консистенцию, которая будет покрывать ложку.
4. Приправьте сальсу солью. Если аромат уксуса слишком сильный на ваш вкус, вы можете добавить немного сахара в соус, пока он горячий. В этот момент выключите огонь и дайте соусу остыть, периодически помешивая.
5. Подавайте кисло-сладкий соус холодным в качестве сопровождения к закускам и основным блюдам.