



Продукти:

1 голяма червена чушка - 300 гр
2-4 скилидки чесън
1 глава лук
3 с.л. доматино пюре
2 с.л. захар
1 с.л. оцет
10 листа пресен босилек /1/2 ч.л. сух/
4 стръка магданоз
200 мл зехтин /олио/
1 малка люта чушка /червена/, почистена от семките - по желание
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Запечете чушката под грила от двете страни.

Сложете в съд с капак и оставете няколко минути.

Нарежете лука на полумесеци.

Почистете чушката от люспите и семките, като запазите отделения сок при печенето.

Всички продукти сложете в блендер и пюрирайте до еднородност.

Изсипете соса с бутилка, затворете я добре и съхранявайте в хладилник.