

Баклажанный соус "Вынэтэ"



Что нужно:

- баклажаны (небольшие. Если крупные, возьмите два) - 4 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- масло растительное - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем баклажаны 20 минут на слабом огне (добавив 4 ст. л. воды).
3. Чистим чеснок.
4. Закладываем все наши ингредиенты в глубокую тарелку.
5. Блендерим до абсолютно однородной консистенции. Это универсальный соус, его можно добавить и в уже готовые макароны и мясо с ним потушить тоже очень даже можно!