

Картофель под соусом "Южный"



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- зел. лук - 1 пучок;
- мята - 1 щепотка;
- уксус - 4 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- красный молотый перец - 1/2 ч. л.;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу;
- Кешью - 100 г.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, нарезаем брусочками и обжариваем 10 минут. Солим.
3. Кешью нужно немного растолочь.
4. Смешиваем томатную пасту, 1 стакан воды, молотые орехи, уксус, мелко порубленный зелёный лук, истолчённый чеснок, красный молотый перец и мяту.
5. Заливаем картофель нашим соусом, перемешиваем и тушим 20 минут, затем выключаем огонь.