

Соус "Фолоситор"



Что нужно:

- оливковое масло - 2 ст. л.;
- лук репчатый - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- томатная паста - 8 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем на оливковом масле пару минут мелко нарезанный лук;
2. Добавляем истолчённый чеснок, томатную пасту, мелко порубленную петрушку, сахар, соль, перец, всё перемешиваем и тушим 10 минут;
3. Подаётся данный соус для намазывания на чёрный хлеб.