Соус "Бунтующие томаты"



Что нужно:

- томатная паста - 250 г;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- красное яблоко - 1 шт;
- слива - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- петрушка - 1 пучок;
- сахар - 4 ч. л.;
- раст. масло - 4 ч. л.;
- вода - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу;
- слив. масло - 50 г.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Закладываем нарезанное яблоко, сливу, чеснок, соль, раст. масло, воду и сахар.
3. Блендерим до абсолютной однородности и у нас получается красивый розовый цвет.
4. Растапливаем в сковороде сливочное масло.
5. Добавляем туда томатную пасту.
6. Далее мелко нарезанный болгарский перец.
7. Солим, перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут.
8. Добавляем мелко порубленную зелень и выключаем огонь.
9. Смешиваем с нашей розовой основой. Данная заправка идеально подходит для пасты.