

Соус "Свекольный"



Что нужно:

- свекла - 1 шт (крупная);
- вода - 1/2 стакана;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу;
- томатная паста - 1 ч. л.;
- сметана - 1 ч. л.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем свеклу на крупной тёрке.
3. Закладываем в нагретую сковородку, вливаем воду, солим, перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут.
4. Добавляем в свеклу томатную пасту, сметану, сахар, снова перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
5. Такой свекольный соус (или свекольная заправка) идеально подойдёт в овощам. Я беру Гавайскую смесь (заморозку), и добавляем в конце готовки наш свекольный соус.