Соус "Тындалэ"



Что нужно:

- морковь - 4 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- растительное масло - 1 ст. л.;
- корица - 1 щепотка;
- карри - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Морковь чистим и нарезаем некрупными кусочками.
3. Морковь отварили в подсоленной воде буквально пару минут, воду затем слили. Подготавливаем и остальные ингредиенты.
4. Блендерим до однородности.
5. Добавляем к любым тушёным овощам (или к запечённым).