

Соус с эстрагоном



Что нужно:

- томатная паста - 400 г;
- эстрагон - 1 ст. л.;
- слив. масло - 70 г;
- белое вино - 1/2 стакана;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- молотый красный перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Морковь чистим;
2. Смешиваем в блендере все наши ингредиенты до абсолютно однородной консистенции;
3. Данный соус подаётся к жареному мясу.