

Соус "Тындалэ"



Что нужно:

- морковь - 4 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- растительное масло - 1 ст. л.;
- сахар - 1 ст. л.;
- корица - 1 щепотка;
- гвоздика - 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 овощам.