

Соус к барбекю

Ингредиенты

- Жимолость - свежая 200 г
- Томатная паста - 150 г
- Кориандр - молотый 2 ч.л
- Петрушка - пучок
- Кинза - пучок
- Чеснок - 2 зубчика
- Соль -
- Черный перец - молотый



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Промойте и мелко порубите зелень, чеснок очистите и измельчите.

2

Смешайте зелень и чеснок с томатной пастой, добавьте кориандр, соль, перец.

3

Добавьте жимолость, протрите с пастой до однородной массы при помощи блендера или ложки. Если жимолость кислая, добавьте чайную ложку сахара.

4

Уберите соус в холод на 30 минут.

Приятного вам аппетита :)