Соус "Фолоситор"



Что нужно:

- оливковое масло - 2 ст. л.;
- лук репчатый - 2 шт (мелкие);
- чеснок - 6 зубчиков;
- томатная паста - 150 г;
- зелёный лук - 1 маленький пучок;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Репчатый лук мелко нарезаем и обжариваем до лёгкой золотистости.
3. Смешиваем истолчённый чеснок, мелко порубленный зелёный лук, томатную пасту, соль, сахар и перец.
4. Отправляем к луку, перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут. Подаём к картошечке.