Соус "Гранатовый взрыв"



Что нужно:

- орехи кешью - 50 г;
- гранатовый сок - 150 мл;
- чеснок - 4 зубчика;
- мята сушёная - 1,5 ч.л.;
- соевый соус - 1,5 ст. л.
- аджика - если очень острая, то буквально пол чайной ложки.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Кешью измельчаем в ступке.
3. Смешиваем истолчённый чеснок, гранатовый сок, мяту, измельчённые орехи, соевый соус и аджику.
4. Заливаем получившимся соусом нарезанные кусочки индейки.
5. И запекаем в нём минут 40.