

Соус "Идеально для птицы"



Что нужно:

- томатная паста - 300 г;
- красное вино - 1/2 стакана;
- петрушка - 1 пучок;
- чеснок - 4 зубчика;
- красный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Добавляем в томатную пасту красное вино, мелко порубленную петрушку, истолчённый чеснок и перчим.
3. Тщательно всё перемешиваем.
4. Добавляем наш соус к утке, за 10 минут до её полной готовности. Поверьте, потрясающий аромат разлетится по всему дому!