Соус "Спечиал"

Что нужно:

- томатная паста - 400 г;
- растит. масло - 50 г;
- морковь - 1 шт;
- сахар - 1 ч. л.;
- сок половины лимона;
- соль, молотый перец чили - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Морковь натираем на мелкой тёрке.
3. Закладываем в миску все наши ингредиенты, вливаем сок лимона, солим и перчим.
4. Тщательно перемешиваем.
5. Окунаем небольшие кусочки курочки в наш соус с обеих сторон.
6. Затем выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную маслом) у которой есть крышка.
7. Запекаем 1 час при 200 градусах.