Соус "Томатана" для запеканок



Что нужно:

- сметана - 100 г;
- томатная паста - 200 г;
- шампиньоны - 4-5 шт;
- чеснок - 1-2 зубчика;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- сушёный укроп и соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Грибы и сладкий перец закладываем в блендер и доводим до однородности.
3. Смешиваем получившуюся заготовку с томатной пастой, сметаной, истолчённым чесноком и сухим укропом.
4. Хорошенько солим.
5. Поливаем данным соусом вашу запеканку (можете приготовить из фарша, овощей и листов макаронных для запеканки, как я. Можете, конечно и любую свою).
6. Накрываем фольгой.
7. Запекаем около 1 часа (тут зависит от того, какую запеканку готовите вы. Если с говядиной, конечно подольше, если с овощами, поменьше).