

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С ПИКАНТНЫМ ТОМАТНЫМ



Ингредиенты

- Луковые кольца 1 кг
- Красный лук 2 шт.
- Зубчик чеснока 7 шт.
- Консервированные помидоры 0,04 кг
- Зелень сельдерея 2 стебеля
- Растительное масло для жарки 0,125 л
- Зерна зеленого перца в соусе 1 стол. ложка
- Острая чили паста - самбал-оелек 1 стол. ложка
- Соевый соус 1 стол. ложка
- Соль, мед, сок лимона по вкусу
- Рубленый кориандр по вкусу

Луковые кольца с пикантным томатным дип-соусом

Способ приготовления

Лук, чеснок и сельдерей нарежьте мелкими кубиками и спассеруйте на растительном масле. Добавьте помидоры и остальные ингредиенты, тушите под крышкой 5 минут. Смешайте все в блендере и приправьте по вкусу. Луковые кольца приготовьте по рецепту, указанному на упаковке.



Сервис с улыбкой