Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Томатная подливка

7 декабря 2016 14:25 · https://open-cook.ru/recipes/tomatnaya-podlivka



Ловите рецепт очень простой и быстрой томатной *подливки*. Готовится не совсем по канонам, но мне так делать проще и удобнее. Мало ли, может кому-то еще она пригодится.

Для меня это идеальная подливка к котлетам и тефтелям

Все элементарно и с минимумом продуктов. И проще не бывает. Но эта простая *подливка* станет отличным дополнением и к котлетам, и к простым овощам и гречке в пост. Количество ингредиентов даю на глаз, ни разу так и не получилось их взвесить. Тем более

здесь главное примерные пропорции. Сомневаюсь, что она может не получиться, готовлю эту подливку с детства.

На 1 сковороду (примерно 4-6 порций):

- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковка
- 1,5 ст.л. томатной пасты
- 1,5 ст.л. муки
- примерно 1/2 стакана горячей воды
- соль, перец черный молотый по вкусу
- немножко зелени по желанию
- специи по желанию
- растительное масло

Лук и морковь нужно мелко порезать. Хоть соломкой как у меня, хоть мелким кубиком.



Разогреть сковороду с маслом и обжарить на нем лук с морковью до золотистого цвета и мягкости.



Когда овощи будут готовы, всыпать муку и быстро перемешать.



Добавить томатную пасту и снова перемешать.



Добавить немножко воды, размешать. И, постоянно помешивая, по частям влить оставшуюся воду.



Больше воды - более жидкая подливка, меньше воды - гуще *подливка*. Но если воды окажется много, просто продолжайте готовить подливку на среднем огне, помешивая, до нужной консистенции. Лишняя жидкость выпарится. А если воды мало, просто долейте ее до нужной консистенции и доведите до кипения. Тем эта *подливка* и хороша, что испортить ее нельзя, самое главное после добавления воды, прогреть ее и довести до кипения. И густоту вы контролируете сами.



Итак, после добавления воды *подливку* нужно прогреть на среднем огне и довести до кипения. Можете кипятить, если хотите, она тогда просто будет выпариваться. Добавить соль и перец по вкусу, перемешать и снять с огня.



Теперь можно добавить измельченную зелень и перемешать.



Все, подавать можете с чем хотите.



1. Если вы хорошенько размешаете подливку на моменте добавления муки и в дальнейшем, то комочков у вас не будет. Но если вдруг они появились, помешайте подливку немного венчиком.
2. Добавлять лучше горячую воду, но если вы про нее забыли, то не нужно хвататься за голову и срочно ставить чайник. Добавьте холодную воду (чувствую, что некоторые меня анафеме за этот совет предадут, но мне все равно). Это не преступление. Доведите с холодной водой подливку до кипения и до нужной консистенции и все.

Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Сергей # 21:50 6.02.2018

Опечатка: "Лишняя жидкость выпариться" — надо выпарится.

> **Анна Нечаева** # 07:34 7.02.2018
>
> Спасибо! Исправила.