

## Соус к красному мясу



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: варка
- 📅 Сезон: круглый год
- ✂️ Назначение: соус

### Ингредиенты

- Авокадо – 2 шт.
- Ананас – половина 1 шт.
- Апельсин – 2 крупные шт.
- Сок одного лимона
- Кукурузный крахмал
- Соль, сахар

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** В небольшой миске измельчить блендером до кашицы авокадо, ананас, апельсин. Полученное пюре посолить и добавить 1 чайную ложку сахара и 2 столовые ложки крахмала, сок одного лимона.

**Шаг 2.** Варить на очень медленном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой 15 минут. Остудить, добавить мелконарезанные кусочки ананаса в соус.

*Приятного аппетита или кали сас орекси!*