



На 100 г соуса:

моркови — 35 г,

масла сливочного — 10 г,

лука репчатого — 15 г,

бульона — 30 г,

чесноку — 10—15 г,

соль, перец, лавровый лист.

Для приготовления чесночного соуса необходимо очищенную и промытую морковь нарезать тонкими кружочками.

.Подают к отварному или жареному мясу.

Есть и второй вариант приготовления этого соуса:

Продукты те же, но на пассерование добавляют 5—6 г топленого масла.

Очищенные морковь и репчатый лук мелко шинкуют и пассеруют в масле на сковороде. Затем кладут чеснок, соль, перец и лавровый лист. Варят 10 минут.