

Блины с томатным джемом



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 1 ст.л.
- Перец красный жгучий 0,5 ч. л.
- Перец черный 1 ч. л.
- Помидор 700 г
- Порция блинов
- Сахар 4 ст. л.
- Соль по вкусу
- Тимьян 4 веточ.
- Уксус (яблочный) 3 ст. л.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Рецепт фирменных блинчиков есть у каждой хозяйки. А сегодня мы предлагаем удивить ваших гостей, приготовив интересный соус к главному блюду этой недели – «Томатный джем». У него остро-сладкий томатный соус с попадающимися кусочками томатов. Надеемся, этот рецепт останется в вашей копилке на многие годы, ведь этот джем подходит к мясу птице, рыбе и сыру.

1. В сковороде с толстым дном разогреваем **Протертые Томаты Romi**.
2. Для интенсивности вкуса добавляем томатную пасту, тимьян и яблочный уксус.
3. Тушим массу до запускания примерно 15 минут постоянно помешивая.

Затем добавляем соль, перец и сахар. Варим еще около 10 минут. Готовый джем должен получиться густым и ароматным.