

## Пальцы ведьм



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 250 г
- Бальзамический уксус 1 ложка
- Вода 65 мл
- Имбирь в порошке ½ ложки
- Миндаль 10 орешков
- Сахар ½ ложки
- Соль по вкусу
- Сосиски 10 шт
- Сухой нарезанный лук
- Яблочный уксус 1 ложка

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Сначала возьмите сосиски и ножом отрежьте небольшой кусочек мяса на одном из двух концов, чтобы сформировать ногтевое ложе.
2. Вставьте миндаль, чтобы имитировать ноготь и сделайте надрезы на поверхность сосисок, которые будут имитировать складки кожи складки пальцев.
3. Поместите сосиски на противень, выложенный пергаментной бумагой, и выпекайте их в предварительно разогретой до 180 градусов духовке в течение 15 минут.
4. А пока приготовьте кетчуп. Поместите все ингредиенты в миску и взбейте их с помощью блендера.
5. Как только пальцы ведьмы будут готовы, положите их на сервировочную тарелку и "окровавьте" свежесваренным кетчупом.

- *Elena Laudicina*