



Необходимые продукты :

3 корня пастернака, 3 морковки, 2 луковицы, несколько ложек томатного пюре или густого сока, соль, перец, чеснок, масло.

Приготовление :

Лук нарезать кубиками, морковь потереть на грубой терке. Лук пожарить на масле, бросить морковь. Немного тушить, добавить почищенный и порезанный грубыми кубиками пастернак. Посолить, поперчить. Тушить под крышкой до готовности. В конце заправить томатным пюре, можно положить немного выжатого чеснока.

Секрет :

Пастернак быстро варится, потому его следует добавлять к почти готовой моркови.