

Koriandrová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 nasekanou cibuli
olej
mletý koriandr (lžici)
2 snítka celého koriandru
stroužek česneku
250 ml bílého jogurtu
125 ml kysané smetany

Postup

Koriandrová omáčka

Na 2 lžících oleje osmažte 1 nasekanou cibuli. Vmíchejte lžici mletého koriandru a 1 posekaný stroužek česneku a vše duste na mírném ohni 2-3 minuty. Směs rozmixujte s 250 ml bílého jogurtu a 2 snítkami koriandru. Vraťte na pánev, přidejte 125 ml kysané smetany a dochuťte. Omáčku za stálého míchání ohřejte, ale nevaříme, aby se nesrazila. Podle chuti přisolte a opepřete.