

Kubánská grilovací omáčka Mojo

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

125 čerstvé pomerančové šťávy

2+- lžičky omáčky z pálivých papriček jako je Tabasco

2 lžíce posekané petrželky

2 lžíce na jemno posekaného česneku

Na 375ml

50 ml čerstvé citronové šťávy

1 lžička pomletého římského kmínu

125 ml olivového oleje

sůl a pepř podle chuti

Postup

Rozehrát olej na nízkém ohni a přidat česnek. Sundat s ohně. Dohromady našlehat petrželku, římský kmín, pomerančovou a citronovou šťávu, tabasco omáčku a nakonec olej. Ochutit vše podle chuti a nechat vychladit v chladničce, kde omáčka vydrží až jeden týden.

P.S. Mojo je klasická omáčka z Kuby, kde se podává skoro se vším. Je výborná s jednoduše grilovaným kuřetem, rybou, hovězím a jehněčím.