

Domácí Hoisin omáčka

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

2 lžičky kukuřičného oleje
2 česneky, rozmačkané
4 sušené, pálivé, červené papričky
0,5 hrnku "neslazené pasty z červených fazolí" z Labužníka
1 lžičku soli
0,5 hrnku cukru
2 lžíce sójové omáčky
3 lžíce vody
3 lžíce destilovaného octa

Postup

V malém kastrolku rozehrát olej, přidat papričky a česnek. Smažit asi po 2min. na středním ohni, až vše začne vonět a česnek je trochu nahnědlý (pozor, nespálit).

Vyjmout papričky. Přidat pastu, dobře promíchat, přidat další ingredience, promíchat a na mírném ohni dusit po 20-30min., až omáčka trochu zhoustne.

Rozmixovat, nebo utřít ručně na hladkou omáčku. Nalít do skleničky s těsným uzávěrem a skladovat v chladničce na použití k přípravě čínských pokrmů.

Recept na 0,75 hrnku.

Původní kuchyní tohoto receptu je Čína