Omáčka fondue - Pestrý kukuřičný krém

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g cukrové kukuřice (konzerva)
100 g zakysané smetany
1 lžička citronové šťávy
1 malá červená paprika
1 lžíce sekané petrželky
1 lžíce sekané pažitky
mletý pepř
strouhaný muškátový oříšek

Postup

Cukrovou kukuřici (konzerva) necháme okapat, umixujeme na kaši a přimícháme zakysanou smetanu a citronovou šťávu. Červenou papriku rozpůlíme, zbavíme stopek a semeníku, vyřízneme vnitřní přepážky, lusk omyjeme a nakrájíme na kostičky. Sekanou petrželku a sekanou pažitku vmícháme s nakrájenou paprikou do kukuřičné hmoty a ochutíme mletým pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Omáčku postavíme do chladu.