

Univerzální chilli omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
tuk
2 ks cibule
2 dl kečup
250 g uzenina
pepř mletý
olivy
4 ks chilli papričky
50 g maso
paprika mletá pálivá
zelenina mražená
zelenina čerstvá
tabasko

Postup

Tato omáčka se připravuje snadno a rychle, navíc ty nejdůležitější ingredience jsou k nalezení víceméně v každé kuchyni. Nakrájíme cibuli na kousky (já ji řežu na proužky). Potom nakrájíme maso, párky na kroužky, točený salám nebo kuřecí prsa na kousky podle libosti. Všechno smažíme na větší pánvi s rozpáleným tukem, dokud cibule nezesklovatí. Pokud se chystáme přidat nějakou mraženou zeleninu, klidně můžete. Stojí za to dávat pozor, aby se obsah pánve nepřipaloval. Ve volných chvílích můžeme nakrájet nějakou nemraženou zeleninu, 4 chilli papričky a začít je taky tepelně zpracovávat. Jestli se vám chilli papričky zdají moc ostré, vždycky z nich můžete odstranit jádérka. Pokud doma najdete olivy, klidně je také přidejte, nakrájíme je na kousky a dáme na pánev. Když jsou složky pokrmu, zvláště maso a cibule, dostatečně zuhelnatělé, je čas přestat je škvářit. Přidáme asi tak šálek kečupu, rozředíme kapkou vody, zamícháme a trošku osolíme. Přidáme také koření. Patří sem dostatečné množství pálivé papriky, maličko pepře a cokoli dalšího, co vám v tu chvíli padne pod ruku (třeba grilovací směs). Teď, když je všechno koření důkladně zamícháno v omáčce, skloňte k pánvi hlavu a nadechněte se. Pokud vám nezačaly slzet oči, znamená to, že omáčka není dost ostrá a potřebuje přidat pár kapek tabaska. Výroba jídla se blíží do finální fáze. Pokud je chilli příliš husté, přikápněte trochu vody. Jestliže kousky masa a zeleniny jenom plavou jako v kaluži zředěné krve, dožehňte to moukou nebo jíškou. V případě, že máte náhodou někde schovaných pár arašídů, nasypte je do igelitového sáčku, položte na prkénko a velmi důkladně roztlučte kladívkem, paličkou, zbytkem jiného prkénka, zavařeninovou sklenicí nebo jiným tupým předmětem. Tohle netradiční burákové máslo se dá použít místo jíšky na zahuštění pokrmu. Ve chvíli, kdy máte pocit, že lepší už to stejně nebude, vypněte sporák. Tenhle výtvor je univerzální, jelikož se dá konzumovat s rýží, chlebem nebo dokonce špagetami.

Poznámka

Ke stolu si připravte studenou tekutinu, krajíc chleba na zajídání a u některých jedinců taky kapesník na utírání očí, protože slzet si do jídla není nic příjemného!