

Chilli omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule

2 lžíce oleje

300 g rajčat

100 g čerstvých nebo kompotovaných meruněk

mletá skořice

hřebíček zázvor

česnekový olej lžíce cukru

sůl

2dl vývaru z kostky masoxu

červený olej chilli. 0,5 lžičky vinného octa

Postup

Na pánvi s rozehrátým olejem na mírném plameni zahříváme asi 10 minut drobně krájenou cibuli. Přidáme omytá, krájená rajčata a meruňky, dále koření, cukr, zalijeme vývarem a při stálém míchání necháme zhoustnout. Potom omáčku prolisujeme, přidáme česnekový olej, olej chilli, osolíme a dochutíme octem. Podáváme po vychlazení. □