

Kreolská omáčka I.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 2 lžíce
- Velká cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Melasa 2 lžíce
- Celer 1.2 ks
- Kuřecí vývar podle potřeby 1 ks
- Oregano 1 lžíce
- Tymián 2 lžíce
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Zelená paprika 1 ks
- Rajčatový protlak 100 ml
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Cherry rajčata 8 ks
- Čerstvé bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji zpěníte nejemno nasekanou cibuli a česnek. Vmíchejte melasu, přidejte nastrouhaný celer, několik naběraček vývaru, bylinky, sůl a pepř. Asi 10 minut duste na mírném ohni. Pak vmíchejte polovinu papriky nakrájené na kostičky, rajský protlak a worcesterskou omáčku a ještě 20 minut

vařte. Nakonec rozmixujte a a podávejte k masu. Před servírováním ozdobte přepůlenými rajčátky, nakrájenou zelenou paprikou a bylinkami. Omáčku můžete uchovávat několik dní v ledničce nebo zamrazit do zásoby.