

Ďábelská omáčka II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- majolka 125 g
- kečup 6 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- červený vinný ocet 2 lžíce
- med 2 lžíce
- sladká paprika 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 2 ks
- cayenský pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kečup promícháme se sójovou omáčkou, octem a medem
2. Přidáme oba pepře a mletou papriku, vše důkladně promícháme
3. Chilli papričky omyjeme, podélně rozpůlíme a špičkou nože odstraníme jádérka, pak papričky nesekáme nadrobno
4. Česnek oloupeme a prolisujeme, přidáme ho do omáčky i s nasekanou papričkou
5. Nakonec vmícháme majolku a omáčku ještě případně dochutíme kořením.