

Perníková rajská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- rajčatové pyré 2 ks
- hřebíček 5 ks
- cukr krystal 6 lžíce
- perník na strouhání 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. tak 5 lžic cukru nasypeme do hrnce, rozehejeme na karamel
2. Rajčatový pyré v krabici nalijeme ke karamelu, přidáme tyčinku skořice a pět hřebíčků, chvíli vše povaříme
3. Nakonec do hrnce nadrobíme perník na strouhání, vaříme dalších 10 minut
4. Koření vytáhneme a tyčovým mixérem důkladně vše rozmixujeme.

Poznámka:

rajčatové pyré - 2 krabice