

Červená cibulová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- rajčatový protlak 160 g
- mletá čubrica 1 lžíce
- sůl 1 ks
- sójová omáčka 1 lžička
- **podle chuti**
- mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Do skleněné nebo porcelánové misky nastrouháme oloupanou cibuli.

K cibuli přidáme protlak a ostatní přísady podle chuti. Vše zamícháme dřevěnou vařečkou, přikryjeme a necháme v chladu chvíli odležet.

Červenou cibulovou omáčku podáváme ke grilovaným nebo pečeným masům a zelenině.