

Sladkokyselá thajská namáčecí omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Olej 1 lžíce
- Rozdrcený česnek 2 stroužek
- Velká červená cibule 0.5 ks
- Cukr 2 lžíce
- Limetová šťáva 2 lžička
- Šťáva z ananasu 4 lžíce
- Rybí omáčka 2 lžička
- Ústřicová omáčka 1 lžíce
- Rajčatová omáčka 6 lžíce
- Sladká chilli omáčka 1 lžíce
- Bílý ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Postup:

Rozehrát olej na pánvi, přidat cibuli a zachvíli česnek. Za stálého míchání smažit až je cibule měkká (nemá zhnědnout). Přidat cukr, šťávy, omáčky a ocet. Přivést do varu a pomalinku nechat probublávat po 2min.

Poznámka:

Tip: Omáčka je vhodná i na potírání grilovaných žeber i jiného masa.