

# Thajská sladká chilli omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Voda 240 ml
- Rýžový ocet 240 ml
- Cukr 240 g
- Rozdrcený kořen koriandru 2 lžička
- Utřený česnek 1 lžička
- Nadrobno nakrájené chilli papričky 2 lžička
- Kečup 2 lžička
- Maizena 2 lžička

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Thajsko

## Postup:

Do hrnce dejte vodu s octem a přiveďte ji do varu. Do varící vmíchejte cukr, koriandr, cesnek, papriku a kecup. Varte velmi mírným varem 5 minut. Po této době do omáčky vmíchejte maizenu, omáčku stáhněte z tepla a nechte ji zchladnout. Naplňte ji do sklenic, uzavrete a uchovávejte v chladničce. Vydrží az 2 měsíce.