

# Kari omáčka

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- majonéza 125 g
- kondenzované mléko 2 lžička
- cukr 1 špetka
- kari koření 1 lžička
- citron 0.5 ks
- rybízová zavařenina 1 lžička

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu a připravíme si ostatní ingredience.

V misce smícháme mléko, zavařeninu, majonézu. Dochutíme citronovou šťávou (bude stačit 1 lžíce), kari a cukrem. Dobře promícháme a dáme vychladit.

Kari omáčka je vhodná ke grilovaným masům.