

Teryiaki omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- sojová omáčka 250 ml
- rýžové víno 150 ml
- rýžové víno 2 lžíce
- strouhaný zázvor 1 lžíce
- sezamový olej 1 lžička
- bílý cukr 65 g
- česnek 1 stroužek
- drcená chilli paprička 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

1. Rýžové víno Mirin přivedeme k varu, stáhneme zdroj tepla na polovinu a necháme probublávat přibližně 10 minut
2. Přidáme sójovou omáčku, rýžový ocet, chilli papričku, sezamový olej, česnek, zázvor, cukr a černý pepř
3. Až se cukr rozpustí, omáčku vaříme ještě dalších 5 minut
4. Hotovou Teriyaki omáčku nalijeme do vhodné nádoby a skladujeme v chladu.

Poznámka:

Tato omáčka kromě chuti pomáhá, díky obsaženým enzymům, ke změkčení masa. Používá se především v japonské kuchyni nejen jako dochucovadlo, ale také jako dip.