

Omáčka z dýňových semínek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- Hellmann´s Tatarská omáčka 4 lžíce
- vinný ocet 1 lžíce
- dýňová semínka 3 lžíce
- světlá sojová omáčka 1 lžíce
- světlá sojová pasta Širo Miso 1 lžíce
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dýňová semínka velmi pozvolna a za stálého míchání opražíme nasucho na pánvi. Jakmile jsou nafouklá, necháme je vystydnout a důkladně je rozdrtíme na prášek (nejlépe v hmoždíři).

V misce smícháme tatarskou omáčku, pastu Širo Miso, ocet, sojovou omáčku a dýňová semínka. Dochutíme špetkou soli.

Tip: Tato cizokrajná omáčka je vhodná k zelenině jak grilované tak i dušené, pečivu, grilovanému libovému masu a rybě.