

Srbská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- salám měkký 300 g
- paprika sladká mletá 1 lžička
- Tompa (salát od Hamé) 1 ks
- masox 1 ks
- solamyl 1 ks
- cukr dle chuti 1 ks
- těstoviny 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Srbsko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme. Přidáme na kostky nakrájený salám, krátce osmažíme. Zasypeme paprikou, po chvíli přidáme Tompu (lze použít i sterilované lečo), zředíme vodou, přidáme masox a zahustíme solamylem, který jsme předem rozmíchali ve vodě, aby se neudělaly hrudky.

Vaříme asi 20 minut. Pokud se ti bude zdát jídlo hořké, přidej dle chuti cukr. Podáváme s těstovinami. Dozdobíme zeleninou podle fantazie.