Švestková omáčka

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- vypeckované švestky 300 kg
- pískový cukr 60 g
- ocet 60 ml
- koriandr 1 lžička
- hořčičná semínka 1 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

. Polovinu vypeckovaných švestek rozmixujeme, druhou polovinu jen rozpůlíme a za častého míchání vaříme, až omáčka začne houstnout

2. Pak přidáme cukr, ocet, sůl a dále vaříme do zhoustnutí

3. Do omáčky přidáme 5 minut před dovařením nadrobno nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek, , koriandr a hořčičná semínka rozdrcená válečkem (nejlépe v mikrotenovém sáčku) a promícháme (dlouhým varem by koření ztratilo na chuti a vůni, cibule i česnek by se rozvařily)

4. Omáčka má být sladkokyselá.

Doporučení:

Příloha: Masové nebo zvěřinové pokrmy.

Poznámka:

kdo má rád, může přidat trochu mletého chilli