

Domácí barbecue omáčka podle Gordona Ramseyho

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Cibule 0.5 ks
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Uzená paprika mletá 1 lžička
- Kečup 4 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Jablečný ocet 1 dl
- Worcesterová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Velká Británie

Postup:

Cibuli pokrájíme najemno, pokrájíme i česnek na plátky, osolíme a opepříme a vše osmahneme na rozpálené pánvi s olivovým olejem,. Přidáme hnědý cukr, promícháme, aby se nám přichytil na cibuli s česnekem a pěkně zkaramelizoval. Poté přisypeme uzenou mletou papriku, kterou necháme lezce osmažit. Přilijeme jablečný ocet, promícháme a necháme zredukovat. Přilijeme worcesterovou omáčku a kečup a vaříme 2-3 minuty. Vypneme sporák a lehce dochutíme solí a pepřem.

Poznámka:

Omáčka je výborná na burgery a sendviče.