# Ostrá kari omáčka

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 3 lžíce
- Voda 1.2 hrnek
- Cibule 1 ks
- Celý kardamon 1.2 lžička
- Celý pepř 1.2 lžička
- Kari 1.5 lžička
- cayenský pepř 1 špetka
- Zázvor 1 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

# Postup:

Cibuli nebo česnek oloupeme a nakrájíme hodně najemno. V kastrůlku rozehřejeme olej a zeleninu opečte tak, aby byla měkká, ale ne hnědá. Přidejte všechny ostatní suroviny, a vše přiveďte k varu. Vařte 5 minut a podávejte.