



Domácí chilli omáčka s mangem

Ingredience

zralé mango: **1 ks**
chilli papričky: **3 ks**
cibule: **1 ks**
třtinový cukr: **30 g**
citronová šťáva: **30 ml**
rybí omáčka: **50 ml**
máslo: **1 PL**
špetka soli

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Mango oloupeme a nakrájíme na kostičky, chilli papričky nakrájíme nadrobno. Cibuli nasekáme najemno a opečeme na rozehřátém másle. Přidáme všechny ostatní ingredience a společně krátce provaříme. Vše rozmixujeme, aby byla domácí chilli omáčka s mangem hladká. Domácí chilli omáčka s mangem se...

Domácí chilli omáčka s mangem

Mango oloupeme a nakrájíme na kostičky, chilli papričky nakrájíme nadrobno. Cibuli nasekáme najemno a opečeme na rozehřátém másle. Přidáme všechny ostatní ingredience a společně krátce provaříme. Vše rozmixujeme, aby byla domácí chilli omáčka s mangem hladká.

Domácí chilli omáčka s mangem se nejlépe hodí jako dip k masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí