

Balkánská švestková omáčka ke stejkům



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

365 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/balkanska-svestkova-omacka-ke-stejkum>

Příprava

Rozpůlené švestky podlijeme troškou vody a pod pokličkou chvíli podusíme. Měkké švestky rozmixujeme, přidáme kopr, ocet, nadrobno nasekaný estragon a vaříme dál. Po chvíli přidáme prolisovaný česnek. Nakonec do houstnoucí omáčky přidáme oba druhy papriky a sůl. Když omáčka dostatečně zhoustne, rychle ji nalijeme do malých skleniček, zavíčujeme a obrátíme dnem vzhůru. Omáčku podáváme ke grilovaným stejkům nebo přírodně upravenému masu.

▣ Tip k receptu

Použijeme-li málo sladké švestky, omáčku podle chuti trochu přisladíme.

Ingredience

- 600 g vypeckovaných švestek
- 1 lžíce sterilovaného kopru
- 1 lžíce octa
- 2 snítky estragonu
- 1/2 paličky česneku
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 lžička pálivé papriky
- 1 lžíce soli

Kategorie

Balkánská, Ovoce, Něco extra, Labužník, Omáčka

