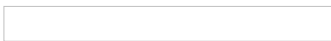


Sladko-kyselá omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

459 kalorií , **15 g** cukrů , **29 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/slادkokysela-omacka>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno, zpěníme na oleji, přidáme utřený česnek. Zalijeme sójovou omáčkou, octem, přidáme anýz a cukr. Vše povaříme cca 10 minut. Přidáme kousky ananasu, část můžeme rozmixovat s ananasovou šťávou. Ve víně rozšleháme solamyl, přilijeme do pánve, dle potřeby přidáme bujón. Na závěr dochutíme podle libosti octem, cukrem, doředíme na požadovanou konzistenci bujónem.

Ingredience

- 4 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce cukru krupice
- 2-3 lžíce sojové omáčky
- 2 lžíce octu
- 3 lžíce destilovaného vína
- 200 ml drůbežího bujónu
- 1 lžička vegety
- 1 lžíce solamylu
- špetka anýzu
- 150 g kompotovaného ananasu

Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Exotika,
Labužník, Omáčka