Čertova omáčka

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

525 kalorií , **50 g** cukrů , **24 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/certova-omacka

Příprava

Cibuli oloupeme, orestujeme na rozpáleném oleji, přidáme kečup, podlijeme troškou vody, přidáme chilli koření, utřený česnek se solí, bazalku, osolíme, zahustíme trochou hladké mouky, povaříme a podáváme. Vhodné k houskovým knedlíkům.

Ingredience

- 250 g kečupu
- 1 ks cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička chilli koření
- špetka bazalky
- špetka soli
- 3 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka