

Pálivá pasta na maso



Obtížnost:

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

401 kalorií , **30 g** cukrů , **22 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/paliva-pasta-na-maso>

Příprava

Cibuli nakrájíme na co nejmenší kousky. Na pánvi rozpálíme olej a cibuli na něm zesklivatíme. Přidáme prolisovaný česnek, několikrát promícháme a ihned přidáváme zbylé suroviny (dobré je mít je někde už připravené, protože když zůstane česnek na pánvi dlouho, zhořkne). Celou směs dusíme asi 5 minut. Ještě horkou pastu promícháme s libovolným masem a necháme přes noc uležet v lednici.



Tip k receptu

Hodí se hlavně v létě na grilování, ale dá se použít i třeba na zapečené přírodní řízky, maso na pánvi atd. Pro lepší vůni můžeme přidat špetku tymiánu.

Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 lžička kremžské hořčice
- ✓ 20 ml rostlinného oleje
- ✓ 10 lžic pikantního kečupu
- ✓ 1 lžíce vinného octa
- ✓ 3 stroužky česneku

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Klasika, Pomocné recepty, Ostatní