

Zázvorová omáčka



Obtížnost: □□□□□

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

370 kalorií , **0 g** cukrů , **29 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

K oleji přidáme 50 ml zeleninového bujónu, rozetřený česnek, nastrouhaný zázvor, sojovou omáčku, nastrouhanou kůru a šťávu z citrónu, nastrouhanou kůru a šťávu z pomeranče, chilli koření, cukr a přivedeme k varu. Ve zbytku bujónu rozmícháme solamyl a přidáme k omáčce. Přivedeme k varu a dochutíme solí. Podáváme k pečenému masu a k smažené zelenině.

Ingredience

- 200 ml zeleninového bujónu
- 2 lžíce sojové omáčky
- sůl
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce solamylu
- 1 citrón
- 1 pomeranč
- 1 lžíce nastrouhaného kořene zázvoru
- 1 lžička cukru krupice
- 1/2 lžičky chilli koření

Kategorie

Česká, Omáčka, Pomocné recepty

