Recept na pikantní paprikovou omáčku

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/recept-na-pikantni-paprikovou-omacku.html

Paprikovou omáčku dělám často, zejména když je sezóna paprik. Je to výborný parťák grilovaných mas, masových kuliček, opečených buřtíků i klobásek. Zkuste si ji připravit a určitě si ji zamilujete stejně jako já. Je pikantní a chuťově velmi bohatá.

Na přípravu 2-3 porcí paprikové omáčky budeme potřebovat

- 1 tenkostěnnou červenou papriku (větší)
- 1 zelenou papriku (bude-li pálivá, vynecháme chilli papričku)
- 2 cm chilli papričky bez semínek (třeba jalapeňo)
- 1 velkou cibuli nebo 2 menší
- 2 polévkové lžíce sádla
- 1 polévkovou lžíci (vrchovatou) rajského protlaku
- 2,5 dl teplého vývaru (nebo 2,5 dl vody a ½ zeleninového bujónu v kostce)
- 1 rovnou polévkovou lžíci hladké mouky
- 1-2 čajové lžička balzamikového krému (nebo dle chuti strávníků)
- sůl

Postup přípravy paprikové omáčky

Na rozpálenou pánev dáme dvě lžíce sádla. Cibuli nakrájíme na větší měsíčky a očištěné papriky na menší kousky, třeba trojúhelníky (aby v omáčce pěkně vypadaly) a vložíme je do horkého sádla. Přidáme i najemno nasekanou chilli papričku. Restujeme 5-8 minut.



restování paprik a cibule
Zdroj: Marcela Hackerová

Osmaženou zeleninu zaprášíme hladkou moukou a na mírném ohni restujeme za stálého míchání asi 3 minuty.

Přidáme rajský protlak a postupně přiléváme vývar a metličkou mícháme. Vznikne nám hladká omáčka s kousky paprik a cibule.

Omáčku provaříme na opravdu mírném ohni 15 minut.

Hotovou omáčku osolíme a dochutíme balzamikovým krémem. Dozdobíme nahrubo nakrájenou natí cibule sečky (zimní), nebo pažitky.

Vyzkoušejte si ji k třeba k masovým kuličkám.

Tip

Do hotové omáčky můžeme přidat pár nakrájených sušených rajčat, naložených v olivovém oleji.

Budou-li paprikovou omáčku jíst děti, doporučuji pálivou papriku nepřidávat. Nebo, jen velmi málo.

Připravit paprikovou omáčku nezabere mnoho času a s výsledkem budete určitě spokojeni.