Kari omáčka

https://varimesmarcelou.cz/kari-omacka

Kari omáčku podávám v sezoně chřestu místo omáčky holandské.

Na přípravu Kari omáčky si připravíme

- 200 g majonézy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 3 lžičky kari koření
- 1 lžíci bílého vinného octa nebo čerstvé citronové šťávy
- 1-2 čajové lžičky rajčatové passaty nebo rajčatové omáčky na pizzu
- Sůl, pepř, krupicový cukr na doladění chuti
- 1 malou šalotku nasekanou na velmi jemné kostičky
- 1 polévkovou lžíci oleje na opečení cibule
- Jemné kostičky čerstvé červené papriky na dozdobení mističek

Postup přípravy Kari omáčky

Jemné kostičky cibule opečeme na olivovém oleji. Ne však do hněda, ale jen aby šalotka ztratila palčivou chuť, aby zesládla. Necháme vychladnout.

Do misky vložíme opečenou cibuli a všechny ostatní ingredience. Metličkou promícháme. Chuť doladíme podle své představy solí, mletým černým pepřem a několika zrnky krupicového cukru. Omáčku necháme odležet.

Jednotlivé mističky dekoruji jemnými kostičkami čerstvé červené papriky. Krásně to k sobě barevně i chuťově ladí.

Kari omáčku podávám v sezoně chřestu.


Tamara Marcelou