Domácí chilli omáčka s česnekem

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

12 ks	chilli paprička
6 stroužek	česnek
1 lžička	sůl
1 ks	rajčatový protlak
1 hrnek	krystalový cukr
několik lžíce	voda
1 lžíce	vinný ocet
1 lžíce	sojová omáčka
	citronová šťáva

Postup přípravy

Chilli papričky omyjeme a najemno nasekáme. Česnek oloupeme a prolisujeme se solí. Obojí dáme do hrnce a přidáme rajčatový protlak a cukr. Přilijeme vodu, vinný ocet, sójovou omáčku a citronovou šťávu a vše uvedeme k varu. Vaříme po dobu zhruba 8 minut. Poté přendáme do skleničky a uchováváme v ledničce. Dávkujeme raději opatrně. :o)

Poznámka: *Chilli omáčku servírujeme například k* ***citronovým kuřecím prsům*** *– recept na ně přinášíme ZDE*