



Sambal oelek

Ingredience

červené chilli papričky: 200 g

sůl: 1 PL

voda

šťáva z citrónu: 0.5 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Chilli papričky opláchneme, rozpůlíme, dáme do hrnce s vroucí vodou a vaříme 6 - 8 minut. Poté chilli papričky dáme do mixéru a rozmixujeme malou chvilku. Chilli pastu smícháme se solí, citrónovou šťávou, dáme do sklenice s uzávěrem, na povrch dáme potravinovou fólii a víčkem dobře uzavřeme. Sambal...

Sambal oelek - recept

Chilli papričky opláchneme, rozpůlíme, dáme do hrnce s vroucí vodou a vaříme 6 - 8 minut. Poté chilli papričky dáme do mixéru a rozmixujeme malou chvilku. Chilli pastu smícháme se solí, citrónovou šťávou, dáme do sklenice s uzávěrem, na povrch dáme potravinovou fólii a víčkem dobře uzavřeme. **Sambal oelek** skladujeme v ledničce a podáváme k masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí