

SLOVENC

smo za pekoče

DOMAČA ČILI OMAKA

(recept bratov Bračič)

Sestavine:

1 kg svežih čilijev (na primer Habanero), 2 paradižnika,
1 rdeča čebula, sveža zelišča, sol, poper, kis, 1 limeta,
olivno olje

Priprava:

Sveže čilije dobro očistimo. Lahko odstranimo tudi semena, če želimo manj pekočo omako. Dodamo sesekljan paradižnik in rdečo čebulo ter sveža zelišča, na primer baziliko, timijan ... Vse skupaj zmešamo v električnem mešalniku. Nato vse presipamo v lonec, dodamo malce olivnega olja, sol, poper, kis, sok limete in kuhamo do vretja. Omako še enkrat s paličnim mešalnikom dobro premešamo do zelene gostote. Nato še vročo omako prelijemo v čiste steklenice poljubne velikosti in dobro zapremo. Steklenice čez noč ohladimo.

Pred uporabo dobro pretresemo, odprte hranimo v hladilniku.

Uporaba:

Čili omake uporabljamo kot dodatek za pice, perutničke, jedi z žara, ob prigrizkih kot omake za pomakanje, za popestritev mesnih omak, golažev, ragujev, stekov, preprosto povsod, kjer želimo dodati malce pekočnosti in odličnega okusa čilijev.

