



# Indická omáčka

asi 6 sklenic



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Ve větším hrnci promícháme karotku s cuketou, jablky, paprikou a cibulí. Přidáme protlak, kokosové mléko, kurkumu, kari, kmín a sůl. Obsah balíčku Gelfix Extra smícháme se 2 PL cukru a přidáme do směsi. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme.
- 3 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- **Tip:** Pro milovníky zázvoru přidáme 1 zarovnanou PL nastrouhaného čerstvého zázvoru. Omáčku ohřejeme a podáváme k masu a rýži. Trvanlivost omáčky asi 3 měsíce.

## Přísady::

### Přísady:

- 250 g karotka (očistěná a nastrouhaná nahrubo)
- 250 g cuketa (očistěná a nastrouhaná nahrubo)
- 400 g jablek (očistěná a nastrouhaná nahrubo)
- 200 g papriky červená (očistěná a nakrájená na malé kousky)
- 250 g cibule (očistěná a nakrájená na malé kousky)
- 400 g rajčatový protlak
- 400 ml kokosové mléko
- 400 ml kokosové mléko
- 1 KL kurkuma
- 2 KL kari koření
- 1 KL pepř mletý
- 3 KL sůl
- 1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
- 150 g cukr

