Domácí červená enchiladas omáčka

• doba přípravy: 30 minut • uchovávání: ve vzduchotěsné nádobě až týden

INGREDIENCE

- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- půl šálku rajčatového pyré
- 1 šálek kuřecího vývaru (může být i zeleninový)
- 3 lžíce mletého chilli
- 1 lžička drceného římského kmínu
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 1/2 lžičky oregána
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 3 kostičky hořké čokolády

POSTUP

1. připravíme si základ

V hrnci rozehřejeme slunečnicový olej na středním plameni a pomalu vsypeme hladkou mouku, zhruba minutku mícháme a poté přidáme rajčatové pyré. Opět promícháme a přidáme chilli, sušený česnek, cibuli, římský kmín, oregáno, špetku soli a pepře.

2. provaříme a přidáme vývar

Necháme minutku provařit a začneme postupně přilévat vývar. Vždy když se trochu vyvaří, přilijeme další. Opakujeme, dokud nespotřebujeme celý šálek vývaru a omáčka není hezky zredukovaná. Celý proces vaření s vývarem trvá 10 až 15 minut. Neustále mícháme.

3. dochutíme a je hotovo

Nakonec přidáme nasekanou hořkou čokoládu a necháme rozpustit, případně dochutíme solí a pepřem. Hotovou omáčku můžeme skladovat v lednici až týden, stačí mít vzduchotěsnou nádobu.

4. servírujeme

Enchiladas omáčka je vynikající ke všem mexickým jídlům i do polévek. Vyzkoušejte ji přidat třeba do husté mexické polévky s fazolemi a chedarem.