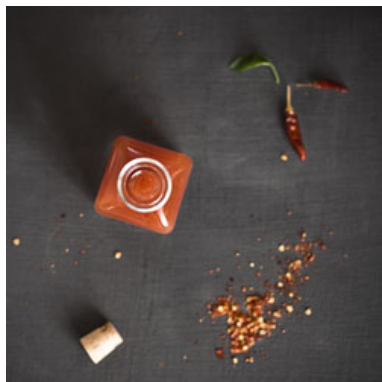


Slatko-ljuti umak



Autorica: Monika Topolko

Za 230ml umaka

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Umaci, marinade & preljevi

Kuhinja: tajlandska

Slatko-ljuti umak upotrijebite kao dodatak raznim azijskim ili egzotičnim jelima ili kao umak za meso i povrće. Recept je preuzet i prilagođen s bloga She Simmers.

Sastojci

2 svježe crvene ljute papričice
1 mala suha ljuta papričica
3 velika režnja češnjaka
100g bijelog šećera
180ml vode
60ml alkoholnog octa
1/2 žlice soli
1 žlica soja umaka
1 žličica ribljeg umaka, (fish sauce)
1 žlica škrobnog brašna
2 žlice vode

Postupak

Ljutu papričicu prerežite po dužini i očistite od sjemenki. Ako volite ekstra ljuto, ostavite sjemenke. Češnjak ogulite i zajedno sa papričicama stavite u blender. Dodajte ocat, šećer i sol te ispasirajte. Smjesu ulijte u manju posudu, dodajte vodu, soja umak i riblji umak te kuhajte na srednje jakoj vatri dok komadići papričice i češnjaka ne omekšaju (4-5 minuta).

Škrobno brašno pomiješajte sa svije žlice vode pa dobivenu smjesu dodajte umaku. Kuhajte uz stalno miješanje nekoliko minuta, dok se umak lagano ne zgusne. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Potom ulijte u čistu staklenku, zatvorite i stavite u hladnjak. Dobro zatvoren, umak može stajati tjednima.