

## Gđa. Mango :)

Upoznajte gđu. Mango, hirovitu damu čije će vas promjene raspoloženja - iz ljutog u slatko, preko palete finih začina - ostaviti bez daha... ali i osvojiti. :) Ovaj neobičan, ali neodoljiv umak odlično funkcionira uz paštu, rižu ili bulgur kao glavno jelo, ili kao slastan prilog.



### Sastojci:

- 1 glavica luka
- 2 mrkve
- 1 zreli mango
- 1 komad korijena đumbira
- 2-3 režnja češnjaka
- korica 1/2 neprskanog limuna
- 1-2 ljute papričice
- 1 list lovora
- malo mljevenog korijandera
- malo mažurana
- malo cimeta
- soli prema potrebi
- malo ulja (ovdje sezamovog, može i maslinovo)

### Priprema:

1. Očišćen luk i češnjak nasjeckajte. Očišćenu mrkvu naribajte (ovdje na polovice kolutića), mango ogulite i nasjeckajte na kockice, a oguljen đumbir i limunovu koricu naribajte na sitno.
2. Na ulju uz miješanje propržite luk (3-4 min). Dodajte mrkvu i uz miješanje pirjajte u vlastitom soku dok mrkva ne omekša (5-6 min), a višak tekućine ne ispari.
3. Dodajte začine i mango, podlijte vodom (toliko da sve prekrije), smanjite temperaturu pa pirjajte dok mango ne omekša, a višak tekućine ne ispari (cca 15 min). Povremeno promiješajte.

**Napomene:** Poslužite toplo, kao umak za paštu, rižu ili bulgur, ili kao prilog uz tofu ili meso na žaru. Ja sam poslužila uz bulgur i salatu od matovilca. Omjer mrkve i manga je kod mene približno 1:1. Cimeta sam stavila malo, a papričice dosta jer volimo pikantno. Komad đumbira je bio veličine većeg oraha. Recept je napisan 31.10.2009.