notsoevil FOOD



Lil' devil ?

Ružičasta kao boja nježnosti i romantike?! Zaboravite! ? Ovaj će vas uzbudljivi umak s kokosovim mlijekom i ljutom papričicom uvjeriti da i ružičasta može biti vrlo strastvena.

Sastojci:

- 1 dl kokosovog mlijeka
- 1 glavica ljubičastog luka (manja)
- 1 režanj češnjaka
- ljuta papričica
- sok 1 limete
- malo ulja (ovdje sezamovo)
- soli prema potrebi

Priprema:

1.
Očišćen luk i češnjak sitno nasjeckajte. Papričici odstranite sjemenke i nasjeckajte ju.
2.
Na zagrijanom ulju uz miješanje propržite luk i papričicu dok luk ne omekša.
3.
Dodajte češnjak, kratko promiješajte (tek toliko da zamiriši) te sve prelijte kokosovim mlijekom. Prokuhajte minutu-2 pa maknite s vatre. Umiješajte limetin sok i posolite.
4.
Malo prohladite pa izmiksajte štapnim mikserom. Ohladite do kraja.

Napomene: Poslužite s povrćem kuhanim na pari ili kao preljev za salatu ili uz grilano meso/povrće. Savršeno paše s cvjetačom kuhanom na pari (razdvojene cvatove sam kuhala cca 10 min). Imala sam relativno gusto kokosovo mlijeko (gustoće vrhnja za kuhanje). Ako koristite rjeđe mlijeko, stavite ga malo više pa reducirajte umak do gustoće uobičajenih umaka na bazi vrhnja. Količinu/veličinu i vrstu papričice prilagodite svojoj sklonosti pikantnome. Izvor recepta je Zbirka praktični vodnik: omake (copyright Komet, Verlag GmbH, Köln.; izdavač za Sloveniju - Učila International, založba d.o.o.). U originalnom receptu su umjesto ljubičastog luka navedene 3 ljutike (koje danas nisam imala). Ukoliko se držite originala, umak vam neće biti ovako lude boje, ali bez sumnje će biti jednako ukusan. ? Recept je napisan 25.06.2010.