

PÁLIVÁ OMÁČKA

Krémová červená pálivá ke kebabu na majonézovém základu s kečupem, hořčicí a chilli. Drží v důřumu, nevytéká. Nevaří se. Skladování: uzavřené, 4 °C, 4 dny.

SUROVINY

domácnost 4 porce · gastro 1 kg ≈ 33 porcí po 30 g

SUROVINA	DOMÁCNOST	GASTRO 1 KG
Majonéza	150 g	450 g
Kečup nebo rajčatový protlak	100 g	300 g
Hořčice (plnotučná)	1 lžíce	60 g
Pul biber (chilli vločky)	1–2 lžičky	20–35 g podle síly
Sladká paprika mletá	1 lžička	15 g
Pálivá paprika mletá	½ lžičky	10 g
Citronová šťáva nebo ocet	1 lžička	25 ml
Sůl / cukr	špetka / ½ lžičky	6 g / 10 g
Voda (jen na zředění)	dle hustoty	50–100 ml

POSTUP

5 minut + 1 hodina v chladu

- 1** Majonézu, kečup a hořčici vyšlehat dohladka.
- 2** Vmíchat pul biber, sladkou i pálivou papriku, citron, sůl a cukr. Podle potřeby zředit vodou.
- 3** 1 hodinu v chladu – chilli se rozvine, omáčka zhoustne.
- 4** Dochutit solí a citronem.

KEBABÁRNA

DÁVKA & NÁKLAD

Porce lžíci 30 g · z 1 kg 33 porcí

Food cost na porci ≈ 3 Kč

Dvě verze: pálivá (20 g pul biber) · extra pálivá (35 g + 10 g pálivé papriky)

PRAVIDLA

Síla chilli první den roste – míchat na mírnější stranu

V chladu vydrží 4 dny

Na lístek: pálivá (3, 10)

ALERGEN 3 vejce · **ALERGEN 10** hořčice. Gramáže orientační.


RECEPT ONLINE + DALŠÍ TURECKÉ RECEPTY

onerfood.cz/turecke-recepty/paliva-omacka

Suroviny v gastro balení: pul biber, paprika 1 kg, majonéza, kečup, hořčice

ONER FOOD

velkoobchod pro gastro · Praha