

Ingrediencie

1 paradajka, 1 čerstvá červená paprika, 1/2 lyžičky horčicových semienok, 1/2 lyžičky mletého čierneho korenia, 1 lyžička octu, 3 lyžičky mletej chilli papriky, 2 lyžičky kukuričného škrobu, 1/2 lyžice worchesterovej omáčky, 1/2 lyžice sójovej omáčky, 2 lyžice kryštálového cukru, 200 g kyslej smotany, soľ, 200 ml vody

Postup

Paradajku olúpeme, narežeme, papriku rozkrojíme na polovicu a z vnútornej strany najemno nastrúhame a kožku vyhodíme. Do menšieho hrnca dáme vodu, paradajku, papriku, namleté horčicové semienka, mleté čierne korenie, mletú chilli papriku, privedieme do varu a krátko povaríme. Ponorným mixérom zmes rozmixujeme, na miernom plameni varíme a pridáme worchester, sójovú omáčku, cukor, soľ, ocot. Pridáme kyslú smotanu a krátko povaríme. Zahustíme kukuričným škrobom, ktorý si rozmiešame v troške vody. Týmto dressingom prelejeme pripravené kurča.

