

# Asijská zázvorová omáčka

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

5 cm	čerstvý zázvor
1 stroužek	česnek
2 ks	chilli paprička
1 hrst	koriandr (nejlépe stonky)
1 a 1/2 lžíce	rybí omáčka
5 lžíce	olej



## Postup přípravy

Veškeré „tuhé„ suroviny překrájíme na menší kousky a vložíme je do mixéru. Přilijeme tekuté části a rozmixujeme na kašičku. Vložíme do sklenice a dáme lo lednice.

*Tip: Takto připravená omáčka vám vydrží v lednici až 3 týdny. Hodí se ke grilovaným masům, do asijských polévek a omáček.*