

# Švestková omáčka s česnekem

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

300 g	švestková povidla
1 lžíce	vinný ocet
3 lžíce	voda
6 stroužek	česnek
1 lžíce	sladká paprika
1/2 lžička	chilli
1 lžička	sůl



## Postup přípravy

Švestková povidla dáme do kastrůlku, přilijeme vinný ocet s vodou a přidáme prolisovaný česnek. Nad mírným plamenem podusíme asi 5 minut. Nakonec vmícháme i sladkou papriku a chilli se solí. Ještě horkou omáčku můžeme nalít do vymyté a vysušené sklenice, uzavřít víčkem a obrácené dnem vzhůru nechat vychladnout. Anebo ji rovnou použijeme jako přílohu ke grilovanému masu.

**Poznámka:** Při přípravě vyzkoušejte naše **švestková povidla z trouby** - recept na ně přinášíme [ZDE](#)