Opečený párok s curry omáčkou a rozmarínovými zemiakmi

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Malé zemiaky, najlepšie skoré, nakrájame aj so šupkou na štvrtiny. Ak sú zemiaky väčšie, tak na osminky. Rozložíme ich na plech pokrytý papierom na pečenie. Otrháme ihličky zo stonky rozmarínu a nasekáme na menšie kúsky. Zemiaky posypeme rozmarínom. Okoreníme grilovacím korením a pokvapkáme olejom. Zemiaky pečieme asi 20 minút dozlatista. Medzitým ošúpeme cibuľu a nakrájame na kocky. V hrnci zohrejeme lyžicu oleja a cibuľku necháme zosklovatieť. Pridáme pomarančovú šťavu a vodu. Všetko zohrejeme a pridáme asi 40 g paradajkovej omáčky. Privedieme do varu. Omáčku dochutíme lyžicou sójovej omáčky, lyžičkou cukru a pizza korením. Na panvici opečieme na oleji 4 chudé párky. Párky nakrájame na kolieska a rozložíme na tanier. Polejeme omáčkou a ešte posypeme pizza korením. Pridáme rozmarínové opečené zemiaky.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 50 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pomaranče** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Rozmarín** - 2 g
- **Sójová omáčka** - 10 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Pizza korenie** - 4 g
- **Zipser párky cca 165 g** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE