

## Omáčka enchilada

**Doba přípravy: 5 min, doba vaření: 15 min**

### Ingredience:

30ml rostlinného oleje

1 PL mouky

400g plechovku loupáných rajčat

1 KL chili

1 KL sušeného oregana

1/2 KL mletého kmínu

1/2 KL sušeného česneku

1/2 PL hnědého cukru

sůl a pepř podle chuti

(\* PL - polévková lžíce)(\* KL - kávová lžička)

### Postup:

V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání necháme zrudnout. Přidáme rajčata, která jsme rozmačkali vidličkou a všechno koření. Přidáme 120ml vody, uvedeme k varu, snížíme teplotu a enchiladu vaříme za občasného míchání 10 minut.