

Vinná omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 l bílého nebo červeného vína

100 g nerafinovaného cukru

1 ks bobkového listu

5 kuliček pepře

2 kuličky nového koření

3 ks hřebíčku

0,2 l vývaru bez tuku

1 lžička škrobové moučky

Postup

Cukr zkaramelizujeme, zalijeme trochou vývaru, vínem a rozvaříme. Přidáme koření a zvolna vaříme dokud se objem omáčky nezmenší. Omáčku můžeme zahustit škrobovou moučkou rozmíchanou v trošce vody a vše na závěr krátce povaříme. Ještě teplou omáčku scedíme.