

Šípková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

lžíce hl. mouky

1 citrón

skořice

sůl

2 lžíce octa

1 l vody

4 kuličky celého pepře

2 kuličky nového koření

hřebíček

2 lžíce šípkového protlaku

2 lžičky másla

1 dl červeného vína

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Do kameninového hrnce dáme šípkový protlak, ocet, vodu, červené víno, hřebíček, celou skořici, celý, pepř, nové koření, citrónovou kůru, citrónovou šťávu a dáme vařit. Pak omáčku zahustíme máslovou jíškou a necháme provařit až zhoustne. Poté ji procedíme, přisolíme a podáváme pokud možno hodně horkou. Je vhodná ke zvěřině.