

Česneková s kapií

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

2 lžíce sádla

6 stroučků česneku

1 červená kapiie

4 zrnka pepře

3 hrnky vývaru (nejlépe z uzeného masa)

Postup

Z tuku a mouky připravíme tmavší jíšku, krátce v ní promícháme prolisovaný česnek, přidáme pepř a přilijeme vývar. Dobře promícháme a vaříme asi 20 minut. Před dokončením přidáme do omáčky najemno nakrájenou kapii. Podáváme k vařenému jazyku a uzenému masu