

Salátová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 hlávkové saláty

100 g cca másla

cca 4 lžíce hladké mouky

1,5 l cca vody

1 smetana

1 žloutek

sůl

podravka

brambory

červená mletá paprika

Postup

Postup přípravy: Hlávkový salát rozdělíme, vypereme, vymačkáme vodu a nakrájíme na menší proužky. Z másla a mouky uvaříme zlatavou jíšku. Přidáme salát, lehce osmažíme (cca 0,5 minuty) a zalijeme vroucí vodou na konzistenci omáčky. Vlijeme celou smetanu a dochutíme solí a trochou podravky. Po odstavení z ohně vmícháme žloutek pro zjemnění chuti.

Doporučená příloha: jako přílohu podáváme vařené, rozšťouchané brambory, do kterých přidáme cca 2 lžičky červené papriky.