

Kedlubnová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

sůl

250 ml smetany

1 cibule

olej

sladká paprika

1 lžice hladké mouky

4 větší kedlubny

Postup

Postup přípravy: Kedlubny oloupeme a nakrájíme na plátky. Na oleji zpěníme kostičky cibule, přidáme papriku a nakonec kedlubny, které chvíli orestujeme. Podlijeme vodou a dusíme 15-20 minut. Nakonec přidáme smetanu rozmíchanou s hladkou moukou, důkladně promícháme a krátce povaříme. Dochutíme solí. Podáváme s houskovým knedlíkem.