

Okurková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

3 lžíce másla

1 cibule

2 lžíce hladké mouky

nové koření

0,5 l vývaru z kostky

0,25 l mléka

1 lžíce cukru

1 lžíce láku z okurek

200 g sterilovaných kyselých okurek

Postup

Postup přípravy: Na dvou lžících másla osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a usmažíme žlutou jíšku. Zalijeme ji vývarem a mlékem, rozšleháme a za stálého míchání přivedeme k varu. Přidáme několik kuliček nového koření a vaříme asi 30 minut. Občas promícháme. Na lžici másla osmahneme na menší kousky nakrájené okurky, vložíme je do vařící omáčky a chvíli společně povaříme. Omáčku ochutíme cukrem, solí, lákem z okurek, upravíme hustotu a podáváme s vařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem