

Povidlová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g másla

50 g hladké mouky

150 g švestkových povidel

1 kolečko citrónu

citrónová šťáva

cukr, sůl, kousek skořice

Příloha:

maso, klobásky, houskové knedlíky

Postup

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vodou, rozšleháme a přivedeme k varu. Přidáme povidla, kolečko z dobře omytého citrónu, koření a za častého míchání dobře povaříme. Omáčku osolíme, osladíme, okyselíme, kolečko citrónu a koření vyjmeme. Podáváme s vařeným uzeným masem nebo klobáskami a houskovými knedlíky.