Hodolanská omáčka

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 větší brambory
2 nožky párků nebo klobás
kostka masoxu
1 polévková lžíce octa
špetka majoránky
špetka pepře
3 bobkové listy
8 kuliček nového koření
trochu mléka
několik lžic kysané smetany
1 lžíce másla
trochu oleje
2 lžíce hladké mouky
1 malá cibule

Postup

Na troše oleje osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a připravíme jíšku. Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, zalijeme 1 litrem vody, přidáme masox, ocet, všechno koření a dáme vařit. Až jsou brambory skoro měkké, přidáme na kolečka pokrájený párek a vaříme do změknutí brambor. Pak vytáhneme bobkové listy a nové koření, přidáme jíšku a asi minutu povaříme. Je-li omáčka moc hustá, zředíme trochou mléka. Dochutíme kysanou smetanou, popřípadě citronovou šťávou a worchestrovou omáčkou. Nakonec přidáme lžíci másla. Podáváme s pečivem.