

Česneková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

1 cibule

3 stroužky česneku

3 lžíce rostlinného oleje

4 kuličky černého pepře

sůl

700 ml vývaru z masa

šálek smetany □ □

Postup

Rozkrájenou cibuli, zpěněnou na části tuku, zasypeme moukou a připravíme světlou jíšku, kterou za stálého míchání zalijeme vývarem. Ochutíme pepřem a solí a za stálého míchání povaříme na mírném ohni. Na zbývajícím tuku podusíme nastrohaný nebo jemně rozsekaný česnek a přidáme do omáčky. Společně krátce povaříme, procedíme a podáváme k vařenému hovězímu, ale i uzenému masu. Omáčku je také možno zjemnit přidáním šálku smetany.