

Madeirská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 ml hovězího vývaru

10 g cibule

30 g žampionů nebo hříbků

10 g petrželky

30 g másla

40 g hladké mouky

100 ml dezertního červeného vína

sůl

pepř

wochestrová omáčka

Postup

Na másle osmahneme nasekané žampiony, petrželku a na kostičky nakrájenou cibuli. Osmahnuté zaprášíme moukou, podlijeme vývarem a krátce povaříme. Omáčku přecedíme, přilijeme víno, osolíme, okořeníme, přidáme několik kapek worchestrové omáčky a za stálého šlehání povaříme.