Bílá cibulová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g cibule
30 g másla
30 g hladké mouky
200 ml masového nebo zeleninového vývaru
0,5 sklenice smetany
špetka soli
špetka cukru

Postup

Oloupanou cibuli zpěníme na másle, zalijeme 250 ml vařící vody a uvaříme doměkka. Pak cibuli společně s vývarem propasírujeme přes síto. Mouku rozmícháme se studeným masovým vývarem, přidáme propasírovanou cibuli a povaříme. Do takto připravené omáčky vmícháme smetanu, ochutíme solí a cukrem. Omáčka musí být hustá. Do omáčky můžeme přidat žloutek a špetku pepře.