

Hodolanská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g brambor
150 g kořenové zeleniny
100 g sádla
1 cibule
80 g hladké mouky
0,5 l podmaslí
100 g sterilovaných okurek
250 g klobásy
bobkový list
nové koření
celý pepř
sůl

Postup

V litru vody uvaříme oloupané brambory se zeleninou, kořením a solí. Zvlášť na tuku osmahneme cibulku, přisypeme mouku a zalijeme podmaslím. Krátce povaříme a vlijeme za stálého šlehání vařenou zeleninu i s vývarem. Koření vybereme. Do husté omáčky vsypeme na kostičky nakrájené okurky a klobásu. Podáváme s chlebovou plackou nebo těstovinami.