

Vanilková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 nastrohaný vanilkový lusk

1-2 žloutky

3-4 lžičky moučkového cukru

250 ml mléka

1 lžička bramborového škrobu

Postup

Žloutky utřeme s vanilkou a cukrem. V hrnci svaříme více než polovinou mléka. Zbytek studeného mléka smícháme s bramborovým škrobem a zvolna vléváme do horkého mléka. Za stálého míchání opět uvedeme do varu. Horkou hmotu stále mícháme a postupně ji spojujeme s utřenými žloutky. Vychladíme, přitom několikrát zamícháme, aby na povrchu nevznikl škraloup. Vanilková omáčka je vhodným doplňkem k ovocnému želé, ke kyselu, krupicové a kukuřičné kaši, k rýži na sladko, syrovému i kompotovanému ovoci a k moučníkům z piškotového těsta.