

Pažitková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

3 lžíce másla

středně velká cibule

30 g pažitky

několik kuliček pepře

2 dl smetany

5 dl vývaru

sůl

Postup

Nakrájenou cibuli dorůžova osmažíme na másle, přidáme mouku a zasmahneme. Světlou zasmažku zalijeme vývarem a rozšleháme. Přichutíme solí a rozdrceným pepřem. Po provaření omáčku přecedíme přes jemné sítko, zjemníme smetanou, krátce necháme přejít varem a přidáme opranou, jemně rozsekanou pažitku. Omáčku podáváme k vařenému hovězímu masu a jazykům.