

Šafránová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 l smetany ke šlehání

0,5 sklenice suchého bílého vína

1 lžice másla

1 špetka šafránového prášku nebo vláken

sůl

pepř

Postup

Do hrnce vlijeme víno, zvolna vaříme, až se vyvaří polovina obsahu. Pak přidáme smetanu a pečlivě promícháme. Na mírném ohni opět vyvaříme na polovinu obsahu. Přidáme máslo a promícháme. Do takto připravené omáčky přidáme šafrán, který ji dodá sytě žlutou barvu. Nakonec dochutíme solí a pepřem. Tato omáčka se ideálně hodí k jemným rybám.