

Burgundská omáčka (francie)

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g slaniny
2-3 cibule
6 karotek
2 stroužky česneku
bobkový list
tymián
trochu petrželky
4 pepře
1 hřebíček
0,75 l červeného vína
5 hlaviček žampionů
3 lžíce másla
2 lžíce mouky
sůl

Postup

Nadrobno nakrájenou slaninu rozškvaříme. Přidáme nakrájenou cibuli, karotku, česnek, koření a pomalu dusíme asi 10 minut, pak zalijeme vínem a znovu asi 30 minut dusíme. Omáčku prolisujeme a přidáme do ní na zahuštění máslovou kuličku (1 lžičku másla a 2 lžíce mouky). Nakonec přidáme na trošce másla podušené žampiony, trochu petrželky a podle chuti osolíme.

Poznámka

Vhodná příloha: Podáváme ji teplou k hovězí pečení, srnci apod.