

Bordóská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule

stroužek česneku

1 hříbek (i žampion lze použít)

1 lžíce oleje

1 sklenka červeného vína

0,3 světlé máslové omáčky (jíška zředěná vodou)

sůl

pepř

Postup

Jemně nakrájenou cibuli, česnek a hříbek (žampion), dusíme pomalu na oleji asi 30 minut. Pak zalijeme omáčkou, přilijeme víno a necháme 5 minut vařit.