

Cibuľová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

4 stredne veľké cibule

olej

3 PL hladkej múky

0,25 l voda + bujónová kocka alebo vývar - asi

0,25 l sladkej smotany (stačí 10-12%)

soľ

cukor

mleté čierne korenie

Postup

Cibuľu pokrájame na drobno, pomaly (ale naozaj pomaly - najskôr dusíme, až potom opekáme) opekáme na oleji a dostaneme do stavu zlatistého. Pridáme hladkú múku a ešte pomaličky pražíme. Ak je málo oleja, pridáme. Zalejeme studeným vývarom zmiešaným so smotanou, dobre rozšľaháme, osolíme, okoreníme, prisladíme (jemne) a varíme aspoň 15 minút. Potom máme 2 možnosti - buď necháme v prírodnom stave, alebo prelejeme cez sito, aby v omáčke neboli kúsky cibule. Je to super k varenej hovädzine so zemiakmi, ale ako deti sme túto omáčku jedávali so ``šťouchanými brambory`` celkom bez mäsa. Ešte jedna pripomienka - cibuľa sa v žiadnom prípade nesmie upiecť do hneda.

Původní kuchyní tohoto receptu je Slovensko