

Omáčka na ošizení (dia).

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Jedna porce: 5 kalorií, 0g tuku

Na 250ml

250 ml domácího kuřecího vývaru (tuk na povrchu sebraný), nebo z kostky (pozor na sůl)

1 lžička škrobu

1 lžíce studené vody

pepř podle chuti

trocha sladké mleté papriky (nemusí být)

1 lžíce na jemno posekané petrželky

Postup

V malém kastrolku, na prudkém ohni přivést vývar s pepřem a paprikou do varu. Snížit teplotu a vařit po 10min, nebo až se tkutina zredukuje na 0,5. V malé misce smíchat vodu se škrobem a zašlehat směs do vývaru. Zvýšit teplotu a přivést do varu na 30 vteřin. Sundat z ohně a zamíchat dovnitř petrželku. Podávat k masům, zelenině atd