

# Angreštová omáčka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**252** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/angrestova-omacka>

## Příprava

Angrešt omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou a dáme vařit. V dalším hrnci si rozpustíme máslo, přisypeme hladkou mouku a uděláme jíšku, do které přilijeme smetanu a vývar z angreštu, povaříme. Poté přidáme citrónovou šťávu, cukr a uvařený angrešt. Podáváme ke kynutým knedlíkům.

## Ingredience

- 200 g angreštu
- 1 lžíce másla
- 250 ml sladké smetany
- 500 ml vody
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- špetka cukru
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka

