

Borůvková omáčka



Obtížnost: 

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

603 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkova-omacka>

Příprava

Borůvky omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme cukr a povaříme. Když jsou borůvky rozvařené, přidáme smetanu, přisypeme mouku a povaříme, dokud není omáčka hustá. Když je omáčka hotová, přidáme do ní máslo. Podáváme s kynutými knedlíky.

Ingredience

- ✓ 500 g borůvek
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce cukru
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/4 l sladké smetany
- ✓ 1/4 l vody
- ✓ špetka soli

Kategorie

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