

# Broskvová omáčka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**423** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

Na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené broskve a smažíme asi 1 minutu. Přidáme mléko, jogurt, kari koření a sůl dle chuti. Vše důkladně promícháme a přivedeme k varu. Vaříme 10 minut na mírném plameni, dokud omáčka nezhoustne.

## Ingredience

- 500 ml mléka
- 500 ml bílého jogurtu
- 3 lžičky kari koření
- 1 cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl
- 6 čerstvých broskví

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Omáčka