

Chřestová omáčka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

459 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Chřest očistíme, odřízneme tuhý konec a nakrájíme na drobno. Na másle dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a chřest. Přidáme mléko, bujón a vaříme, dokud chřest nezměkne. Zeleninu scedíme a rozmixujeme dohladka. Tekutinu přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud nám nezůstane 1/4 původního objemu. Ke zbylé tekutině přidáme rozmixovanou a sítem prolisovanou zeleninu a vaříme dalších 5 minut. Osolíme a opeříme dle chuti. Podáváme k čerstvé zelenině.



Ingredience

- 50 g másla
- 1 cibule
- 100 ml zeleninové bujónu
- 100 ml mléka
- 400 g chřestu
- sůl
- pepř

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Omáčka