

Křenová omáčka podle sonizny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

932 kalorií , **2 g** cukrů , **2 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/krenova-omacka-podle-sonizny>

Příprava

Mrkev a petržel oloupeme a necháme v celku. Dáme je do hrnce, přidáme maso, nové koření, pepř a bobkový list a vaříme hodinu. Poté vývar necháme lehce zchladnout, maso vylovíme a nakrájíme na plátky. Vývar přecedíme, zeleninu a koření vyhodíme. Sádlo necháme rozpustit v hrnci, přidáme mouku a mícháme až začne jíška vonět. Zalijeme to litrem vývaru a smetanou. Povaříme 15-20 minut. Mezitím nastrouháme křen. Polovinu ho přidáme do omáčky a dvě minuty povaříme. Ochutnáme a popřípadě přidáme více křenu. Omáčku můžeme propasírovat, ale není to nutné.

▣ Tip k receptu

Omáčku podáváme s plátkem uzeného masa a s knedlíkem.



Ingredience

- 800 g uzeného masa
- 75 g sádla
- 100 g hladké mouky
- 2 mrkve
- 2 kořenové petržele
- 2 bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 1 křen
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod