

Nejlahodnější šípková omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

168 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/nejlahodnejsi-sipkova-omacka>

Příprava

Na rozpuštěném másle orestujeme mouku, aby vznikla světlá jíška. Do té následně vmícháme šípkový džem, zalejeme vínem a cca 5-10 minut dusíme, protože se víno musí odpařit.

Nakonec vlejeme vývar, přidáme citrónovou šťávu a kůru a zvolna vaříme přibližně čtvrt hodiny.



Tip k receptu

Omáčka je nejlepší s pořádnou fláкотou zvěřiny!

Ingredience

- ✓ 5 lžic šípkový džem
- ✓ 1 dcl červeného vína
- ✓ 1 dcl hovězího vývaru
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce špaldové mouky
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ troška citrónové kůra

Kategorie

Česká, Zvěřina, Labužník, Hlavní chod, Omáčka

