

Okurková omáčka se smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

232 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/okurkova-omacka-se-smetanou>

Příprava

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme hladkou moukou a krátce osmažíme. Zalijeme vývarem - nejlépe hovězím, ale může být i slepičí a přidáme nové koření a pepř. Chvilí povaříme a přisypeme nastrohané sterilované okurky. Povaříme do změknutí okurek (asi 10 minut) a zalijeme smetanou. Dochutíme solí, cukrem, případně octem. Pokud je omáčka řídká, můžeme zahustit hotovou světlou jíškou. Podáváme s bramborem nebo knedlíkem a masem (případně vařeným vejcem).



Tip k receptu

Tato omáčka patří ke klasickým českým omáčkám, i když v dnešní době je trochu zapomenutá.



Ingredience

- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 l hovězího vývaru
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 3 kuličky pepře
- ✓ 300 g sterilovaných okurek
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ sůl
- ✓ cukr
- ✓ ocet

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Omáčka