

Omáčka hečepeč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

431 kalorií , 2 g cukrů , 27 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Perník na vaření nastroháme, přisypeme do vína, přidáme trochu vody a povaříme. Dále přidáme kostku cukru, špetku skořice, špetku tlučeného hřebíčku, citrónovou šťávu a přilijeme trochu vody a vaříme dohusta. Když je omáčka hustá, vmícháme šípková povidla a krátce povaříme, poté dochutíme solí.

Podáváme k pečení.

Ingredience

- ✓ 1 lžíce šípkových povidel
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ 1 ks perníku na vaření
- ✓ 1 lžíce rozinek
- ✓ 50 g mandlí
- ✓ 1 kostka cukru
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ špetka mleté skořice
- ✓ špetka tlučeného hřebíčku
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka