

# Omáčka k vánočce



Obtížnost: 

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

**807** kalorií , **82 g** cukrů , **41 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/omacka-k-vanocce>

## Příprava

Máslo si rozpustíme v hrnci a osmažíme na něm nastrohanou kořenovou zeleninu dozlatova, poté přidáme nadrobno nasekanou cibuli, podlijeme pivem, přidáme povidla, citrónovou šťávu, med, cukr, bobkový list, nové koření, opepříme, osolíme a povaříme cca 35 minut. Poté omáčku propasírujeme, přidáme strouhaný perník, rozinky, mandle, ořechy a povaříme cca 15 minut.

## Ingredience

- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 ks mrkve
- ✓ 1 ks petržele
- ✓ 1 ks celeru
- ✓ 250 ml černého piva
- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 g strouhaného perníku na vaření
- ✓ hrst hrst rozinek
- ✓ hrst oloupaných mandlí
- ✓ hrst vlašských ořechů
- ✓ 50 g švestkových povidel
- ✓ 100 g včelího medu
- ✓ 2 lžíce cukru
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Vánoce, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den,

Rodina, Omáčka