

# Omáčka se zeleninou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

689 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: JanaB

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

## Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a na másle usmažíme do sklovita. Poté přidáme mouku a připravíme světlou cibulovou jíšku. Zalijeme jí studenou vodou, rozmícháme a na mírném plameni povaříme 10 minut. Mezitím si nakrájíme slaninu na nudličky. Mrkev očistíme a škrabkou uděláme nudličky. Mrkev a slaninu pomalu opečeme na suché teflonové pánvi. Do povařeného hustého základu přidáme bujón, hrášek a mléko. Krátce povaříme do rozpuštění bujónu. Odstavíme, přidáme sterilovaný kopr i s nálevem dle chuti, osladíme a vmícháme opečenou slaninu s mrkví. Podáváme s brambory a vařenými vejci.

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/2 cibule
- ✓ máslo dle potřeby
- ✓ 1 bujón
- ✓ 250 ml vody
- ✓ 250 ml plnotučného mléka
- ✓ 4 lžíce mraženého hrášku
- ✓ 2 lžíce mrkve
- ✓ sterilovaný kopr ve sladkokyselém nálevu
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 50 g libové anglické slaniny

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zavařeniny, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod, Omáčka

