

Omáčka z okurek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

294 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-z-okurek>

Příprava

Na oleji osmažíme na drobno nakrájenou cibuli a přidáme na kostičky nakrájené sterilované okurky a půlku kostky masoxu. Dusíme asi půl hodiny za občasného podlévání nálevem z okurek. Šlehačku rozkvedláme s moukou a přidáme k okurkám. Za stálého míchání přivedeme k varu. Na závěr vmícháme lžící másla pro zjemnění chuti.

Ingredience

- ✓ 5 sterilovaných okurek
- ✓ 1 cibule
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 1 lžice rostlinného oleje
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžice polohrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Omáčka