

Omáčka z povidel



Obtížnost: 

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

522 kalorií , **2 g** cukrů , **27 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Povidla dáme do hrnce, přilijeme 50 ml vody, přidáme perník, osolíme, přidáme skořici, rozinky, trochu citrónové kůry a povaříme cca 15 minut. Poté přilijeme smetanu, přisypeme mouku, přidáme na plátky nakrájené mandle a povaříme cca 5 minut. Poté omáčku dochutíme cukrem. Podáváme ke kynutým knedlíkům.

Ingredience

- ✓ 4 lžíce švestkových povidel
- ✓ 2 lžíce nastrohaného perníku na vaření
- ✓ 1 lžíce mleté skořice
- ✓ 1 lžíce citrónové kůry
- ✓ špetka hřebíčků
- ✓ 50 g mandlí
- ✓ hrst rozinek
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ špetka cukru
- ✓ špetka soli

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Omáčka