

Omáčka z rybízu



Obtížnost: 

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

746 kalorií , 1 g cukrů , 42 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Rybíz očistíme, vložíme do hrnce, přilijeme vodu, přisypeme cukr a uvedeme do varu. Máslo si rozpustíme v dalším hrnci, přisypeme mouku, uděláme jíšku, kterou vmícháme do měkkého rybízu, promícháme a povaříme. Poté omáčku prolisujeme, přilijeme smetanu, osolíme, osladíme, přidáme citrónovou šťávu a povaříme dohusta. Podáváme s knedlíky.

Ingredience

- ✓ 500 g rybízu
- ✓ 50 g cukru
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Omáčka