

Ovocná omáčka k palačinkám a lívancům



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

97 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocna-omacka-k-palacinkam-a-livancum>

Příprava

Ovoce dáme do kastrůlku, podlijeme asi 100-150 ml vody, přidáme oba cukry, koření a pod pokličkou krátce povaříme. Solamyl rozmícháme v 1 lžici vody a změkklé ovoce zahustíme do hustoty medu. Nakonec přidáme rum a omáčku ihned vypneme. Komu vadí semínka malin, ovoce před zahuštěním propasíruje přes cedník. Omáčkou přeléváme palačinky nebo lívance.



Tip k receptu

Omáčku můžeme udělat jen z jednoho druhu ovoce, tato omáčka je dobrá i z mražených meruněk.

Ingredience

- ✓ 2 hrsti mražených jahod
- ✓ 2 hrsti mražených malin
- ✓ 2 hrsti mražených borůvek
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 3 lžice cukru krupice
- ✓ špetka skořice
- ✓ špetka mletého hřebíčku
- ✓ 1-2 lžičky Solamylu
- ✓ 2 lžice rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka

