

# Povidlová omáčka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 2

277 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/povidlova-omacka>

## Příprava

V půl litru vody rozvaříme povidla, přidáme 1/4 lžičky skořice, roztlučený hřebíček, lžičku citronové šťávy, trošku soli a svaříme dohladka. V 1 dl studené vody rozmícháme pudinkový prášek, který vlijeme do základu a za stálého míchání svaříme na omáčku. Nakonec dochutíme cukrem. Příloha: bramborové šišky nebo noky.

## Ingredience

- ✓ 6 lžic švestkových povidel
- ✓ 1 lžice pudinkového prášku s jahodovou příchutí
- ✓ mletá skořice
- ✓ hřebíček
- ✓ citronová šťáva
- ✓ cukr
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Rodina, Omáčka