

# Rebarborová omáčka do pohárů



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 6

674 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborova-omacka-do-poharu>

## Příprava

Neloupanou rebarboru omyjeme. Odřízneme tuhé konce a zbytek nakrájíme na zhruba půl centimetru tenké plátky. Připravíme si hrnec s teflonovým dnem a všechny ingredience do něho nasypeme. Zapneme střední plamen a mícháme tak dlouho, dokud rebarbora nezačne pouštět šťávu a cukr se nerozpustí. Přiklopíme poklicí a necháme 3 - 4 minuty dusit. Pak poklici odstraníme a vaříme dalších 5 - 7 minut. Hotovou rebarborovou omáčku poznáme tak, že šťáva zhoustne do podoby sirupu a samotná rebarbora je tak měkká, že se doslova rozpadá na jazyku. Omáčku přelijeme do vhodné nádoby a necháme vychladnout. V lednici vydrží 2 dny.

## Ingredience

- ✓ 500 g rebarbory
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Dezert



### Tip k receptu

Rebarborovou omáčku používám především do zmrzlinových pohárů, ale hodí se i do ovocných. A jednou jsem zbytek omáčky nalila na piškotovou buchtu a bylo to také moc dobré. Jen to s dávkováním nesmíte přehnat, aby nebyla buchtá moc rozmáčená.