

Rybízová omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 1

199 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Ovoce s cukrem dáme do středně velkého hrnce. Za občasného míchání ho povaříme při mírné teplotě, až se cukr rozpustí. Ovoce změkne a pustí šťávu. Podle chuti ho dosladíme cukrem. Ovocnou směs propasírujeme skrz síto. Pro ostřejší chuť můžeme přidat trochu pomerančové nebo citrónové šťávy. Sladší chuti docílíme, jestliže přidáme likér z černého rybízu

Ingredience

- ✓ 125 g ze stopek obraného červeného rybízu
- ✓ 125 g černého rybízu
- ✓ 50 g cukru krystal
- ✓ pomerančová šťáva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Omáčka