

Sladkokyselá salátová omáčka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

163 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladdockyselá-salátová-omáčka>

Příprava

Hlávkový salát, nejlépe ledový, opláchneme od nečistot a zbavíme tuhých částí. Poté jej nakrájíme na tenké krátké nudličky a vhodíme do vroucí vody. Vaříme asi 10 minut, salát musí být měkký, ale nerozvařený. Omáčku zahustíme máslovou jíškou, nebo hotovou instantní. Lze použít i mouku rozmíchanou v troše vody. Provaříme a ochutíme kostkou bujónu. Po rozpuštění bujónu můžeme ještě dochutit solí, cukrem a octem. Do odstavené omáčky vmícháme smetanu. Omáčku podáváme s jakýmkoiv vařeným masem a knedlíkem, nebo vařenými brambory a vařeným vejcem, či volím okem. Ke knedlíkům můžeme dát více smetany a k bramborám více salátu.



Ingredience

- ✓ 1 l vody
- ✓ 2 hrsti ledového salátu
- ✓ 2 lžičky octa
- ✓ kostka bujónu
- ✓ 2 lžíce cukru krystal
- ✓ 100 ml sladké 10% smetany
- ✓ světlá jíška dle potřeby

Kategorie

Česká, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod