

Smetanová jalovcová omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

861 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanova-jalovcova-omacka>

Příprava

Na másle dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme smetanu, 150 ml mléka, cukr, rozdrcené kuličky jalovce, bobkový list a důkladně promícháme. Ve zbylém mléce rozmícháme mouku a za stálého míchání vlijeme do omáčky. Přivedeme k varu a vaříme 2 minuty. Přidáme pepř a sůl dle chuti.

Ingredience

- 250 ml zakysané smetany
- 300 ml mléka
- sůl
- pepř
- 100 g másla
- 5 kuliček jalovce
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička cukru krystalu
- 3 bobkové listy
- 1 cibule

Kategorie

Omáčka, Pomocné recepty

