

Smetanová okurková omáčka



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

255 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Do kastrolu nalijeme 400 ml vody a přidáme na jemno nakrájené sterilované okurky. Vaříme podle tuhosti okurek 10 - 15 minut. Vložíme kostku hovězího bujónu a po rozpuštění vsypeme světlou jíšku. Základ omáčky necháme provařit. K omáčce vmícháme smetanu, krátce prohřejeme a dochutíme cukrem.

Ingredience

- ✓ 400 ml vody
- ✓ 100 g sterilovaných okurek
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ 4 lžíce světlé hotové jíšky
- ✓ 2 lžičky cukru krystal
- ✓ 1 balení sladké smetany



Tip k receptu

Můžeme podávat s vařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem. Hodí se i k bramborům a vařenému vejci. Okurky můžeme také nastrouhat. Bujón můžeme nahradit solí.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka

