

# 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.

### Tip k receptu

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



## 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

## Kategorie

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