

Mirabelková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mirabelky 2 hrnek
- bílé víno 1 hrnek
- pecky z vyloupaného ovoce 5 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- cukr na dochucení 1 ks
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a odpoeckované ovoce vaříme s několika peckami ponořené ve víně a mírném ohni do měkka. Když je ovoce měkké, pecky vyjmeme a směs rozmixujeme nebo prolisujeme přes síto. Z mouky a másla připravíme jíšku, omáčku zahustíme a jen krátce povaříme. Dochutíme cukrem. Podáváme-li omáčku k masu, přidáme špetku pepře.

Poznámka:

Omáčka je chutná především biftekům nebo steakům. Je vhodná i ke kynutým knedlíkům a palačinkám.