

Vaječná omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 400 g
- Cibule 1 ks
- Masový vývar 1 l
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vejce - vařená 3 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Sterilovaná okurka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme na jemné kousky. V hrnci rozežřejeme olej a cibuli na něm orestujeme. Maso nakrájíme na tenké plátky, které přidáme na orestovanou cibulku a společně podusíme. Poté zaprášíme moukou a zalijeme vývarem.

Omáčku ochutíme solí a pepřem, přidáme najemno nakrájenou kyselou okurku a kelímek zakysané

smetany. Vše promícháme a necháme pořádně povařit.

Na závěr, když je omáčka hotová, přidáme 2 vejce nakrájená na kostičky a vmícháme je do omáčky. Necháme ještě 10 minut probublat.

Podáváme s houskovým knedlíkem dozdobené kouskem vejce.

Poznámka:

Omáčku můžeme zahustit i klasickou máslovou jíškou, kterou zředíme mlékem a podle potřeby trochou vody, rozšleháme, osolíme a vaříme za častého míchání nejméně dvacet minut. Jsou-li v omáčce žmolky, procedíme ji, přidáme drobně pokrájená vejce, muškátový květ, sekanou petrželku a těsně před podáváním citronovou šťávu. Omáčka je vhodná k jakémukoli druhu masa.