

# Skořicová omáčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **Varianta 1**

- koří mléko 1.2 l
- celá skořice 2 ks
- cukr 200 g
- med 1 lžíce
- prášek do pečiva 1 lžička

- **Varianta 2**

- kozí mléko 1.2 l
- celá skořice 1 ks
- med 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Hlavně musím předeslat, abyste se nebáli kozího mléka. Jeho charakteristická chuť nebude ve výsledku vůbec znát. Moje maminka k smrti nesnáší cokoli byt jen připomínající kozí produkty, ale skořicová omáčka (nebo chcete-li poleva) jí chutná.

Varianta 1:

Smíchejte všechny ingredience v hrnci a přiveďte k varu. Nikam neodbíhejte, protože jakmile se

směs začne vařit, prášek do pečiva způsobí, že vyběhne a začne pění. Stále míchejte, dokud pěna neopadne a poté vařte na mírném ohni 30 minut nebo do zhoustnutí. Vytáhněte skořici a dejte vychladit.

Varianta 2:

Postup se liší přidáním prášku do pečiva až když směs vaří. Potom se nechá na mírném ohni probublávat 60 minut, ale tento čas je relativní – průběžně kontrolujte, až je omáčka hustá tak, aby rovnoměrně pokryla zadní stranu lžíce – asi jako zmrzlinové polevy, ale chladnutím ještě zhoustne.

Oba postupy se dají aplikovat na kteroukoliv variantu. Obsah cukru a množství skořice můžete měnit podle chuti.

## **Poznámka:**

Omáčka je vynikající jako poleva na zmrzlinu nebo s banánem či v těstíčku smaženými jablíčky.