

Sardelová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule 1.2 ks
- sardele 5 ks
- máslo 1 lžíce
- vývar 1.2 l
- jogurt 1 šálek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sardelky okapeme z oleje a prolisujeme je přes sítko. Polovinu jich smícháme s máslem. V kastrolu rozpálíme sádlo, přidáme na velmi jemno nakrájenou cibuli a druhou polovinu prolisovaných sardelí. Zpěníme, přidáme mouku a osmahneme světlou jíšku. Podlijeme vývarem a za častého míchání asi 20 minut povaříme. Přidáme smetanu a trochu citronové šťávy, zjemníme sardelovým máslem a je-li třeba ještě přisolíme.