

Whisky omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- smetana 1.4 l
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- karri 1.2 lžička
- sladká paprika 1.2 lžička
- omáčka barmecue 1 dl
- rozmarýn 1 lžička
- whisky 4 lžíce
- hovězí bujón 1 kostka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Dánsko

Počet porcí: 2

Postup:

Všechny ingredience (kromě bramborové moučky) smícháme v malém kastrulku dohromady, přivedeme k varu a necháme probublat.

Místo smetany můžeme použít mléko, ale to je omáčka řidká a potřebuje dohustit bramborovou moučkou rozmíchanou v trosce vody.

Barbecue omáčku lze nahradit kecupem, ale v tom případě použijeme více korení a možno navíc přidat 1/2lžicky pálivé papriky.

Omáčku podáváme ke steaku, v podstate se hodí k jakékoliv hovězí a nebo veprové minutce. Jako přílohu volíme jakékoliv brambory – smazené, pečené, hranolkya pokud chceme mermomocí jíst zdravě tak můžeme doplnit i zeleninou – fazolky, hrášek A samozřejmě červené víno.