

Salátová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- hladká mouka podle potřeby 1 ks
- mléko 1 l
- smetana 200 ml
- ocet 1 lžíce
- podle chuti sůl a cukr 1 ks
- hlávkový salát 1 ks
- vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme jíšku. Nakrájenou cibulku osmažíme na oleji a postupně přidáváme mouku. Podlijeme trochou vody. Přidáme mléko, smetanu a vše povaříme. Ochutíme octem, solí a cukrem. Na závěr přidáme na menší kousky nakrájené listy hlávkového salátu. Podáváme s vejci natvrdo. Omáčku můžeme jíst s chlebem nebo s houskovým knedlíkem.