

Ředkvičková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ředkvičky 1 svazek
- česnek 1 stroužek
- zeleninový bujón 1 kostka
- smetana 0.5 kelímek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kostku Knorr Bujón Zeleninový uvařte v 1,5 sklenici horké vody. Ředkvičky umyjte a nastrouhejte na struhadle s velkými oky.

Přidejte jíšku za energického míchání metličkou. Vařte cca 10 minut.

Ke konci vaření přidejte smetanu, vařte, dokud se vše nespojí a omáčka nezíská vyhovující konzistenci.

Odstavte omáčku z ohně. Přidejte umyté a nastrouhané ředkvičky.

Posekejte petrželovou nať a česnek, přidejte je k omáčce. Servírujte ihned, zejména k rybám.