

Pažitková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 40 g
- pažitka 1 svazek
- zeleninový bujón 1 kostka
- voda 1.5 sklenice
- pšeničná mouka 40 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vodě (1,5 sklenice) přivedte k varu kostku Knorr Bujónu Zeleninového.

Na rozehrátém másle osmahněte hladkou mouku a za stálého míchání přidávejte vychladlý bujón.

Vařte cca 10 minut, dokud omáčka nebude hustá.

Ke konci vaření přidejte pažitku.

Pažitkovou omáčku servírujte k vařenému vejci, masu, zelenině, bramborám nebo rýži.