

Křenová omáčka k uzenému masu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso uzené 1 kg
- máslo 2 lžíce
- mouka hladká 1 lžíce
- mléko 1 l
- sůl 1 špetka
- křen 1 ks
- pár kapek citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené maso uvaříme.

Z másla a mouky uděláme jíšku, kterou naředíme plnotučným mlékem. Mícháme metličkou tak dlouho, dokud omáčka není hladká a bez hrudek.

Asi 10 minut ji provaříme, pak osolíme, přidáme najemno nastrohaný křen, který jsme předtím škrabkou očistili, a necháme ještě 5 minut povařit. Občas promícháme.

Poté ponorným mixérem rozmixujeme omáčku, aby byla velmi jemná. Dochutíme ji oříškem másla a dle chuti

můžeme ještě zakápnout troškou citronu.