Znojemská omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kysaná smetana 150 ml
- Máslo 2 lžíce
- Sterilované okurky 1 sklenice
- Voda 500 ml
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 6 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Cukr 3 lžička
- Sůl 1 lžička
- Mletý černý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme, očistíme a nasekáme najemno. Okurky nastrouháme nahrubo nebo nakrájíme na kostičky.

V kastrolu rozehřejeme máslo s olejem. Zpěníme na něm připravenou cibuli. Vsypeme 4 lžíce mouky a vysmahneme světlou jíšku. Základ okurkové omáčky zalijeme vodou nebo vývarem, rozkvedláme a

přidáme okurky a podle chuti i cukr a sůl. Vše společně vaříme.

Ve smetaně rozmícháme 2 lžíce mouky. Znojemskou omáčku zahustíme smetanou, případně dochutíme solí, pepřem nebo cukrem. Omáčku necháme už jen projít varem.

Jednoduchou znojemskou omáčku podáváme teplou. Podáváme s rýží nebo brambory a dušeným hovězím.