

Okurková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- tuk 50 g
- hladká mouka 60 g
- velká cibule 1 ks
- voda 1 l
- sůl 1 lžička
- sterilované okurky 2 ks
- pepř 1 lžička
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jíšku (stejně jako na cibulovou omáčku) provaříme se 4 celými zrnky pepře, solí a lžičkou cukru. Pak ji procedíme, přidáme do ní oloupané sterilované okurky nakrájené na kostičky a s nimi omáčku už jen prohřejeme. Chceme-li mít omáčku kyselejší, dochutíme ji octem. Můžeme zjemnit smetanou.