

Hermelínová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 1 ks
- dle potřeby máslo 1 ks
- na zahuštění polohrubá mouka 1 ks
- dle potřeby mléko 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle chuti mletá červená paprika 1 ks
- několik lístků bazalka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z másla, mouky a mléka připravíme bešamel. V bešamelu rozpustíme na kousky nakrájený hermelín, za stálého míchání necháme rozpustit, osolíme a chvíli povaříme. Pokud je omáčka příliš hustá, přilijeme mléko.

Pro barvu okořeníme trochou mleté papriky a můžeme přidat najemno nasekanou čerstvou bazalku. Podáváme s těstovinami a rajčaty.