

Cibulová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 3 velká odměrka
- Velká cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vývar 400 ml
- Sůl, čerstvě mletý pepř (dle chuti) 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

V kastrůlku zahřejeme máslo, přisypeme cibuli a zprudka ji opečeme. Mícháme, dokud cibule nezíská zlatou barvu.

Opečenou cibuli vybereme na misku, tuk necháme v kastrůlku. Přidáme kousek másla, zahřejeme, zasypeme moukou a upražíme zlatavou jíšku, asi 3 minuty.

Jíšku zalijeme vývarem a dobře rozmícháme.

Do omáčky vrátíme cibuli a zvolna vaříme 20-30 minut. Občas promícháme.

Nakonec dochutíme solí a pepřem a přecedíme.

Podáváme s vařeným masem a knedlíkem.