

Bezinková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Bezinky 500 g
- Cukr krystal 60 g
- Škrobová moučka 15 g
- Mléko 125 ml
- Máslo 20 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr vložíme do kastrůlku, pokropíme ho asi 2 lžícemi vody a přivedeme k varu. Když cukr perlí (což poznáme podle toho, že smočíme-li do cukru vařečku a vytáhneme ji, tvoří se na koncích cukrových nití kapičky - perličky), vložíme do něj přebrané čisté bezinky a zlehka je povaříme, aby zstaly celé, nerozvařené. Pak přidáme máslo a zalijeme mlékem, v němž je rozkvedlaná mouka. Povařená omáčka má být zahoustlá - hustší k lívancům a vdolečkům, k nimž ji podáváme v nádobce zvlášť, aby si každý strávník poléval pokrm podle chuti. Řidší omáčkou (při její přípravě přidáme trochu více mléka) poléváme kynuté nebo tvarohové knedlíčky