

Povidlová omáčka z Bílých Karpat

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 500 ml
- švestková povidla 5 lžíce
- strouhaný perník 2 lžíce
- kousek celé skořice 1 ks
- hřebíčky 3 ks
- smetana 1 ks
- uzené maso 4 plátek
- knedlík 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrůlku dáme vařit vodu. Přidáme povidla, dvě lžíce perníku, skořici a hřebíček a vodu přivedeme k varu.

Necháme krátce povařit. Pak do omáčky vmícháme smetanu pro zjemnění chuti a podle potřeby můžeme dosladit cukrem.

Omáčku podáváme s uzeným masem a knedlíkem.