

Okurková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- okurka kyselá 1 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- sýr tavený 2 ks
- kýta 6 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, okořeníme, opepříme a orestujeme na rozpáleném oleji. Podlijeme vodou, přidáme masox a najemno nastrouhaných asi pět větších okurek. Dusíme doměkka. Přidáme sýr (lepší nakrájený) a znovu podusíme, dokud se sýr nerozpustí. Podlijeme vodou a zahustíme moukou. Podáváme s rýží nebo houskovým knedlíkem.