

Bramborová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- máslo 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- cibule 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- brambory 6 ks
- ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme v osolené vodě a rozmačkáme. Na másle si zpěníme cibulku, zaprášíme moukou, přidáme rozstouchané brambory a podlijeme vývarem. Omáčku ochutíme octem, solí, cukrem a povaříme. Podáváme s vařeným hovězím masem a bramborovými knedlíky.