

# Hodolanská omáčka, specialita Olomouckého kraje

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 1 kg
- Kabanos 500 g
- Bobkový list 1 ks
- Sůl 1 ks
- Masox 1 kostka
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vejce 2 ks
- Nakládané okurky 5 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory se oloupou a s kabanosem nakrájeným na kostky společně s bobkovým listem se dají vařit. Až se uvaří do měkka přidá se masox, zahustí se jíškou udělanou na másle a přidá se kysaná smetana, nadrobno nakrájené uvařené vejce a okurky, vše se ještě asi 2 minuty povaří.

Omáčka se jí samotná, nebo s bílým pečivem, či chlebem.

DOBROU CHUŤ!