

Pažitková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda nebo vývar 1 l
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Mléko 1.2 l
- Sůl - dle chuti 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Citronová šťáva - dle chuti 1 lžíce
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji a dobře provaříme s vývarem a s mlékem. Přidáme polovinu nadrobno nakrájené pažitky. Okořeníme solí a citronovou šťávou a nakonec přidáme zbytek pažitky. Omáčku můžeme ještě zlepšit smetanou.