

# Okurková omáčka se smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velké kyselé okurky 2 ks
- Mrkev 20 g
- Máslo 30 g
- Mouka 40 g
- Citronová šťáva 1.2 ks
- Zakysaná smetana 150 ml
- Moučkový cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mrkev oloupeme, nastrouháme a z másla, strouhané mrkve, mouky a moučkového cukru si připravíme žlutou jíšku, zředíme ji vývarem, velmi pečlivě rozmícháme, přidáme na kostičky nakrájené okurky, trochu kopru a omáčku povaříme. Před podáváním okurkové omáčky vmícháme do ní zakysanou smetanu, citronovou šťávu, případně ji podle chuti dosladíme a necháme přejít varem.