

Zelená jarní omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Masový vývar 3.8 l
- Šlehačka 1.8 l
- Vejce 2 ks
- zelené byliny - pažitka, petrželka, pampeliška, kopřiva, šťovík 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpustíme tuk, přidáme mouku, promícháme, produsíme a zalijeme studeným vývarem.

Rozmícháme a několik minut vaříme.

Vejce rozklepneme a žloutky rozkvedláme ve smetaně.

Vlijeme do omáčky a už nevaříme, jenom prohřejeme.

Na závěr přidáme jemně nakrájené bylinky a omáčku necháme ještě chvilku rozležet

Omáčka je vhodná k různě upraveným rybám, k masům, drůbeži, nebo k natvrdo uvařeným vejcím.

Hodí se i jako samostatná příloha k bramborům.