

Slaninová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzená slanina 125 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Hovězí vývar 1.2 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a necháme v kastrolku rozpustit. Zasypeme moukou a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Zalijeme vývarem, dobře rozmícháme a povaříme, až je omáčka hladká. Podáváme s vařenými brambory a opečenou uzeninou.