

Výborná křenová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- křen 200 g
- máslo 150 g
- smetana 200 ml
- mletý pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička
- mléko 200 ml
- voda 600 ml
- hladká mouka 3 lžíce
- vývar 1 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle opečeme nadrobno nakrájenou cibulku do zesklivatění. Zasypeme hladkou moukou. Osmahneme a zalijeme vodou s mlékem, do které vložíme kostičku vývaru. Povaříme tak kolem 15 minut, aby cibulka změkla. Pokud by někomu vadila, lze použít ponorný mixér.

Nakonec křenovou omáčku zalijeme smetanou na vaření, ochutíme solí a pepřem a povaříme 2 minuty. Vypneme, přidáme nastrohaný čerstvý křen podle chuti. Lze použít i ze sklenice, ten je nutno předem vymačkat.

Výbornou křenovou omáčku doporučuji podávat s houskovým knedlíkem a uzeným masem.