

Jednoduchá znojemská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- hladká mouka 6 lžíce
- voda 500 ml
- sterilované okurky 1 sklenice
- máslo 2 lžíce
- kysaná smetana 150 ml
- olej 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr 3 lžička
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme, očistíme a nasekáme najemno. Okurky nastrouháme nahrubo nebo nakrájíme na kostičky.

V kastrolu roztopíme máslo s olejem. Zpěníme na něm připravenou cibuli. Vsypeme 4 lžíce mouky a vysmahneme světlou jíšku. Základ okurkové omáčky zalijeme vodou nebo vývarem, rozkvedláme a přidáme okurky a podle chuti i cukr a sůl. Vše společně vaříme.

Ve smetaně rozmícháme 2 lžíce mouky. Znojemskou omáčku zahustíme smetanou, případně dochutíme solí, pepřem nebo cukrem. Omáčku necháme už jen projít varem.

Jednoduchou znojemskou omáčku podáváme teplou. Podáváme s rýží nebo brambory a dušeným hovězím.