

Polská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- přírodní víno 1 dl
- cibule 30 g
- cukr krupice 10 g
- citronová kůra 1 ks
- olej 30 g
- rozinky 20 g
- hladká mouka 30 g
- rybízová zavařenina 1 lžíce
- sůl 1 ks
- mandle 20 g
- masový vývar 3.5 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno.

V hrnci rozpálíme olej a cibulku v něm zpěníme, přidáme mouku a upražíme do světle růžova. Jíšku rozvaříme masovým vývarem a asi 15 minut povaříme.

Mezitím spaříme mandle a nakrájíme je na nudličky.

Potom přecedíme, přidáme jemně nastrouhanou citronovou kůru, rozinky, mandle, na karamel upražený a rozvařený cukr, sůl a na konec rybízovou zavařeninu a víno.

Pro zahuštění nastrouháme do omáčky kousek perníku.

Omáčku necháme přejít varem a podáváme.