

Citonová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- bílé víno 0.5 hrnek
- voda 0.5 hrnek
- citron 1 ks
- žloutek 1 ks
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme jíšku, zředíme vodou a vínem. Dobře mpromícháme a vaříme. Do omáčky přidáme nastrouhanou citronovou lůru, šťávu z citronu apřisladíme. Před dokončením zamícháme rozšlehaný žloutek rozmíchaný v malém množství studené vody a omáčku pouze prohřejeme. Podáváme k rybám, k vařenému květáku nebo chřestu.