

Angreštová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- angrešt 2 hrnek
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- kyselá smetana 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme jíšku. Očištěný angrešt s trochou vody uvaříme a pak rozmixujeme. Jíšku zředíme protlakem z angreštu a povaříme asi 15 minut. Osolíme, ochutíme a přimícháme smetanu. Povaříme již jen krátce. Podáváme k masům.