

Křenová omáčka s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Uzené maso 1 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Smetana 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Křen 3 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Uzené maso vaříme doměkka. Vývar z uzeného masa naředíme vodou nebo mlékem a přivedeme k varu. Vytvoříme si jíšku a vlijeme do vývaru, povaříme. Přisypeme strouhaný křen (po menších částech, křen může být ostrý) a provaříme. Zjemníme smetanou a dochutíme. Vaříme ještě asi 15 minut.