

Křenová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: PaShi



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 0.4 l
- Hl. mouka 0.5 kg
- Křen 2 malá odměrka
- Sůl 3 špetka
- Ocet 3 ml
- Cukr 10 g

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si kvalitní vývar z hovězích kostí (táhnutím cca 3h - den předem, aby nás to nezdržovalo). K vývaru nalijeme mléko, až se to začne vařit, tak to zahustíme (20min prováříme). Křen nastrouháme a vhodíme do vývaru s mlékem. Dochutíme solí, octem a cukrem. Krátce provaříme.