

Bratislavská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Olej 3 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Vývar 2 šálek
- Mražená zelenina 1 balíček
- Kečup 0.3 šálek
- Mražený hrášek 1 šálek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Postup:

V hrnci na rozpáleném oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku, orestujeme, posypeme hladkou mouku, znovu orestujeme a zalijeme vývarem. Pak prošleháme s kečupem a povaříme, přidáme nerozmraženou zeleninu a vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Nakonec v omáčce povaříme hrášek a prohřejeme porce masa. Podáváme s vařeným bramborem nebo rýží.