

Uzené maso s křeno-mandlovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Uzená vepřové pečeně 500 g
- **OMÁČKA**
- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Silný masový vývar 400 ml
- Smetana 300 ml
- Loupané mandle 40 g
- Nastrouhaný křen 0.5 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Nepřestáváme míchat a postupně přiléváme vývar. Osolíme, promícháme a povaříme zhruba 20 minut, dokud omáčka dostatečně nezhoustne. Poté zalijeme smetanou, podle chuti dosladíme a dosolíme. Nakonec přidáme najemno nastrouhaný křen a mandle nakrájené na tenké plátky nebo nudličky. Přivedeme k varu a hned vypneme. Na talíř položíme plátky prohřátého uzeného masa a

přelijeme připravenou omáčkou.