

# Cibulová omáčka

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 3 velká odměrka
- Velká cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vývar 400 ml
- Sůl, čerstvě mletý pepř ( dle chuti ) 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

V kastrůlku zahřejeme máslo, přisypeme cibuli a zprudka ji opečeme. Mícháme, dokud cibule nezíská zlatou barvu.

Opečenou cibuli vybereme na misku, tuk necháme v kastrůlku. Přidáme kousek másla, zahřejeme, zasypeme moukou a upražíme zlatavou jíšku, asi 3 minuty.

Jíšku zalijeme vývarem a dobře rozmícháme.

Do omáčky vrátíme cibuli a zvolna vaříme 20-30 minut. Občas promícháme.

Nakonec dochutíme solí a pepřem a přecedíme.

Podáváme s vařeným masem a knedlíkem.