Anglická gravy omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí bujon 2 ks
- Červená cibule 4 ks
- Vinný ocet 4 lžíce
- Tymián 0.5 lžička
- Bazalka 0.5 lžička
- Máslo 3 lžíce
- Rozmarýn 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpustíme 3 lžíce másla.

Mezitím nakrájíme červené cibule nadrobno a osmažíme na másle na mírném ohni asi 10 minut, aby dostaly hnědou barvu. Když jsou hnědé, přidáme 4 lžíce vinného octa a po jeho odpaření přidáme 1 litr vody a 2 bujóny a okořeníme bazalkou,tymiánem, rozmarýnem(nebo můžeme použít provensálské koření a solí. Omáčku necháme zhoustnout a provařit. Poté ji propasírujeme přes cedník nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Omáčka je výborná s bramborovou kaší a párečky nebo jako omáčka s hovězímu masu s Yorkshire Puddingem. Viz recept zde.