ČESNEKOVO – SÝROVÁ OMÁČKA

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- máslo 30 g
- cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- mléko 500 ml
- niva 150 g
- zakysaná smetana 150 g
- česnek 3 stroužek
- bylinka (petrželka, pažitka, bazalka - co máme) 2 lžíce
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na rozpáleném másle krátce osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mouku a připravíme cibulovou jíšku. Zalijeme mlékem a chvíli povaříme. Pak přidáme rozdrobený sýr a za stálého míchání vaříme do jeho roztavení. Vypneme plotýnku, přidáme prolisovaný česnek, bylinky, smetanu, zamícháme a podle potřeby dochutíme solí.
Na talíř dáme opečené brambory a přelijeme omáčkou.