



Česneková omáčka

Ingredience

stroužky česneku: 10 ks
mléko: 100 ml
smetana ke šlehání: 100 ml
máslo: 1 PL
hladká mouka: 1 KL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hlubší pánvi necháme rozpustit máslo, zaprášíme moukou a vytvoříme světlou jíšku. Zalijeme mlékem smíchaným se smetanou, přidáme polovinu nastrohaného česneku, osolíme, opeříme a povaříme při mírné teplotě asi 15 minut do zhoustnutí. Přidáme zbytek nastrohaného česneku a už jen krátce...

Česneková omáčka - recept

V hlubší pánvi necháme rozpustit máslo, zaprášíme moukou a vytvoříme světlou jíšku. Zalijeme mlékem smíchaným se smetanou, přidáme polovinu nastrohaného česneku, osolíme, opeříme a

povaříme při mírné teplotě **asi 15 minut do zhoustnutí**. Přidáme zbytek nastrouhaného česneku a už jen krátce provaříme.

Česneková omáčka se hodí k vařenému, grilovanému nebo pečenému hovězímu masu, skvělá je i s uzeným masem nebo pečenými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí