

Česneková omáčka s anglickou slaninou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 100 g
- česnek 8 stroužek
- plnotučné mléko 500 ml
- hladká mouka 1 lžíce
- vegeta chuť jara 2 lžička
- zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na nudličky a krátce na sucho osmahneme. Poprášíme moukou, promícháme a chvíli mícháme. Zalijeme mlékem, přidáme vegetu a na jemno nastrouhané stroužky česneku. Promícháme a asi 10 minut povaříme. Na závěr vmícháme zakysanou smetanu, necháme přejít varem a odstavíme.

Podáváme s vařeným masem dle vlastního výběru a knedlíkem. Slaninu jsem koupila už nakrájenou na plátky, česnek je český.