

# Angreštová omáčka staročeská

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Nezralé bobule angreštu 500 ml
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Cukr 2 lžíce
- Kysaná smetana 125 ml

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Angrešt přebereme, opereme a zbavíme stopek i okvědí. Z másla a mouky připravíme zlatou jíšku, zalijeme ji vodou, osolíme, přidáme angrešt, podle chuti cukr a vaříme spolu tak dlouho, až se bobule zcela rozvaří. Nakonec přidáme kysanou smetanu. Podáváme k vařenému masu