

Omáčka se zeleninou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- libová anglická slanina 50 g
- bujon 1 kostka
- cibule 0.5 ks
- cukr krupice 1 lžička
- mražený hrášek 4 lžíce
- kopr sterilovaný ve sladkokyselém nálevu 1 ks
- máslo 1 lžíce
- mléko plnotučné 250 ml
- hladká mouka 2 lžíce
- mrkev 2 lžíce
- voda 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a na másle usmažíme do sklovita. Poté přidáme mouku a připravíme světlou cibulovou jíšku. Zalijeme jí studenou vodou, rozmícháme a na mírném plameni povaříme 10 minut. Mezitím si nakrájíme anglickou slaninu na nudličky. Mrkev očistíme a škrabkou uděláme nudličky. Mrkev a slaninu pomalu opečeme na suché teflonové pánvi. Do povařeného hustého základu přidáme bujón, hrášek a mléko. Krátce povaříme do rozpuštění bujónu. Odstavíme, přidáme sterilovaný kopr i s nálevem dle chuti, osladíme a vmícháme opečenou slaninu s mrkví.

Podáváme s vařenými brambory a vařeným vejcem.