

# Jednoduchá a rychlá křenovka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **misutka84**



## Suroviny

- uzené maso 500 g
- křen 2.5 sklenice
- smetana ke šlehání 1 ks
- masox 1 ks
- máslo 150 g
- mléko 500 ml
- hladká mouka 2 lžíce
- pepř, sůl, cukr 1 špetka
- ocet 1 lžička
- muškátový oříšek nebo květ 1 špetka
- citrónová šťáva 0.5 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Uzené maso si uvaříme ve vodě. Z másla a mouky uděláme jíšku a ihned zalijeme šlehačkou, mlékem a vývarem z uzeného. Chvilí povaříme a přidáme masox, křen a šťávu z citrónu, cukr, ocet, sůl, pepř podle chutí. Ještě necháme chvíli přejít varem a můžeme podávat. Nejlepší je s knedlíkem a uzeným, ale ani na těstoviny není špatná.

## Poznámka:

křen může být i čerstvý