

rychlá svíčková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- vepřová plec 500 g
- sůl, pepř 1 špetka
- halali směs 1 ks
- bobkový list, nové koření 3 ks
- zakysaná smetana 1 ks
- mléko 750 ml
- máslo 1 lžíce
- cukr 3 lžíce
- hladká mouka na zahuštění 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso osolíme, opepříme a zprudka opečeme na trošce oleje. Přidáme menší skleničku halali směsi, bobkový list, nové koření, podlijeme trochou vody a dáme dusit do tlakového hrnce asi na 40 minut. Po vaření maso vyjme, zahustíme mlékem a moukou, ochutíme cukrem a před dovařením přidáme

zakysanou smetanu a lžící másla.