

Znojemská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- vepřové maso 400 g
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- vajíčka 2 ks
- kyselé okurky 2 ks
- párky 2 ks
- mrkve 2 ks
- hořčice 2 lžíce
- drcený kmín, sůl, pepř 1 ks
- masox 1 ks
- hladká mouka na zahuštění 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nakrájenou cibuli osmažíme do hněda, přidáme kousky masa a zprudka osmažíme, ochutíme solí, okořeníme, přidáme hořčici a podlijeme vodou. Necháme dusit asi hodinku, klidně víc - než maso změkne. Mezi tím nakrájíme na malé kousky mrkev, párky, okurky, uvařené vejce. Když máme maso měkké, přidáme mrkev, kyselé okurky a zahustíme moukou (mouku rozmícháme ve vodě), přidáme malý kousek masoxu a necháme povařit. V průběhu přidáme párky a nakonec vajíčka. Vše necháme důkladně povařit, aby se nám spojily chutě. Podáváme s těstovinami, s rýží nebo s houskovým knedlíkem.