

Parmazánová omáčka k masu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Parmazán 250 g
- Smetana 250 g
- Bílé víno 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Parmazán nastrouháme. Do hrnce dáme svařit smetanu a víno. Přivedeme k varu a stáhneme. Přisypeme parmazán a mícháme do rozpuštění. Pokud je omáčka málo slaná přidáme sůl a dochutíme pepřem.

Poznámka:

Hodí se k vepřovému i kuřecímu masu.