

Česneková omáčka s kapií

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- česnek 6 stroužek
- vývar 3 hrnek
- červená kapie 1 ks
- pepř celý 4 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z tuku a mouky připravíme tmavší jíšku, zamícháme do ní prolisovaný česnek, přidáme pepř a přilijeme vývar. Dobře mpromícháme a vaříme asi 20 minut. Před dokončením přidáme do omáčky na jemné nudličky nakrájenou kapii. Podáváme k vařenému jazyku a uzenému masu.