

Kari omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- smetana 1 kelímek
- vývar 1 hrnek
- jablko 1 ks
- cibule malá 1 ks
- sůl 1 špetka
- kari koření 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na másle osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přisypeme mouku a rozmícháme světlou jíšku. Rozředíme ji vývarem a vaříme asi 20 minut. Přidáme smetanu, nastrohané jablko, sůl, kari a ještě krátce povaříme.