Smetanová omáčka s hořčicí

Kategorie: Ostatní

Autor: avelebova

Suroviny

- cibule velká 1 ks
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- pepř celý 4 kulička
- vývar 2 hrnek
- smetana 0.5 hrnek
- cukr a ocet na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na másle osmažíme jemně nakrájenou cibuli, zaprášíme ji moukou, zalijeme vývarem, přidáme pepř, dobře rozšleháme a vaříme zvolna asi 45 minut. Potom vmícháme smetanu, hořčici, omáčku dochutíme cukrem, octem a solí, ještě krátce povaříme a nakonec přecedíme. Podáváme k vařeným vejcím nebo masu,