

Brusinková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- voda 2 hrnek
- rozvařené brusinky 6 lžíce
- cukr 1 lžička
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vodou, dobře rozšleháme a vaříme asi 20 minut. Přidáme prolisované brusinky, cukr a šťávu z citronu. Můžeme přidat 1/4 hrnku bílého vína.

Poznámka:

Podáváme ke zvěřině.