

Višňová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- višně 2 hrnek
- voda 0.5 hrnek
- cukr 2 lžíce
- vanilkový cukr 2 ks
- rum 2 lžíce
- solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a odpeckované višně zalijeme vodou, přisypeme cukr, vanilkový cukr a na mírném ohni vaříme až jsou višně měkké. Solamyl promícháme s rumem, přimícháme do rozvařených višní a necháme pouze přejít varem.

Poznámka:

Omáčka je vhodná k masům, podáváme ji také ke kynutým knedlíkům.