

Hořčicová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 20 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Cukr krupice 1 lžička
- Vývar 0.5 l
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřáté máslo (ne celé, kousek si necháme) dáme nadrobno nakrájenou cibuli, necháme zpěnit a až začne zlátnout přidáme cukr. Až se cukr rozpustí a začne se barvit, přidáme zbytek másla a mouku. Mícháme, až má jíška krásnou zlatou barvu. Zalijeme vývarem, důkladně rozšleháme a necháme 15 - 20 minut vařit. Přecedíme (není nutné), přidáme hořčici, krátce povaříme a dle potřeby osolíme, opepříme, případně přisladíme.