

Hořčicová omáčka s klobásou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- klobása 1 ks
- máslo 100 g
- hladká mouka 2 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klobásu nakrájíme na tenká kolečka, uvaříme ve vodě a necháme vychladnout. Uděláme z másla a mouky světle zlato jíšku, přidáme do ní hořčici, rychle zamícháme, zalijeme vychladlou vodou z klobásy a chvíli povaříme. Do hotové omáčky dáme nakrájenou uvařenou klobásu. Podáváme s bramborem.