

Brusinková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Zavařené brusinky 4 lžíce
- Mléko 500 ml
- Tuzemák 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Zavařené brusinky dáme do cedníku a přes ně naléváme po trošce nesvařené pasterované nebo plnotučné mléko. Přitom protlačujeme brusinky, až vznikne zahoustlá omáčka růžové barvy. Přidáme podle libosti trochu tuzemáku a přisladíme.

Omáčku podáváme k trhanci, bramborovému nákypu, svítku apod.

V ruské kuchyni se brusinková omáčka připravuje z brusinek, vody, cukru, škrobové moučky, bílého vína ryzlinku a mleté skořice.

Omáčku podáváme k paštikám, studené pečené krůtě, pečené drůbeži a především ke zvěřině.