

# Petrželová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Petrželová nať 1 svazek
- Zeleninový vývar 100 ml
- Sladká smetana 150 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Jemně nasekanou cibulku zpěníme na másle. Petrželovou nať jemně nasekáme a přidáme k cibuli. Zalijeme vývarem a smetanou, promícháme a vaříme asi 5 minut. POté omáčku rozmixujeme a dochutíme solí a pepřem.