

Česneková omáčka k masu

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
3 lžíce	olivový olej
6 stroužek	česnek
3 lžíce	hladká mouka
4 kulička	černý pepř
4 kulička	nové koření
2 hrnek	masový vývar
1 hrnek	smetana
	sůl



Postup přípravy

Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Na rozehřátém oleji ji osmahneme a po chvíli přidáme i najemno nasekaný česnek. Chvilku opékáme, poté zasypeme moukou a připravíme světlou jíšku. Tu zalijeme studeným vývarem (raději po částech a za stálého míchání). Přihodíme kuličky pepře a nového koření a necháme povařit. Koření vyndáme, omáčku rozmixujeme ručním mixerem a zjemníme smetanou. Podle chuti osolíme a podáváme například k vařenému nebo uzenému masu.