

Omáčka ze zeleného pepře

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 ks	jarní cibulka
3 lžíce	zelený pepř
60 ml	brandy
1 stroužek	česnek
1 lžička	dijonská hořčice
1/2 lžíce	worcesterová omáčka
200 ml	smetana na vaření
2 lžíce	hovězí vývar
kousek	máslo
1/2 lžíce	olivový olej
špetka	muškátový oříšek
	sůl (dle chuti)



Postup přípravy

Na větší pánvi rozehřejeme máslo s olivovým olejem, přidáme nejemno nasekanou cibulku a prolisovaný česnek a opražíme dozlatova. Přidáme zelený pepř, hořčici, worcesterovou omáčku, promícháme a zalijeme brandy. Ideálně celou směs flambujeme. Přidáme smetanu, hovězí vývar, strouhaný muškátový oříšek, promícháme a necháme zredukovat. Podle chuti dosolíme. Podáváme s pečeným masem, steaky i noky.