



Chřestová omáčka

Ingredience

bílý chřest: **250 g**
menší brambory: **3 ks**
smetana (min. 30 %): **100 ml**
hladká mouka: **1 PL**
zeleninový vývar
pepř
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Ve větším hrnci povaříme brambory (oloupané a nakrájené na kostičky) v osolené vodě do poloměkka. Vody dáme tolik, aby hladina sahala asi 2 cm nad brambory. Chřest očistíme, zbavíme dřevnatých konců, rozpůlíme a přidáme k bramborám a spolu vaříme ještě 10 minut. Rozmícháme mouku se smetanou,...

Chřestová omáčka - recept

Ve větším hrnci povaříme brambory (oloupané a nakrájené na kostičky) v osolené vodě do poloměkka. Vody dáme tolik, aby hladina sahala asi 2 cm nad brambory. Chřest očistíme, zbavíme dřevnatých konců, rozpůlíme a přidáme k bramborám a **spolu vaříme ještě 10 minut.**

Rozmícháme mouku se smetanou, přidáme k bramborám a chřestu a krátce povaříme. Omáčku odstavíme a rozmixujeme ponorným mixérem. Podle potřeby naředíme zeleninovým vývarem, dosolíme a opeříme. Do hotové chřestové omáčky dále můžeme přidat např. **čerstvý kopr**.

Chřestová omáčka skvěle chutná s brambory a vejcem, můžeme ji použít i na gnocchi.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí