

# Recepty



## Švestková omáčka k masu

Ingredience

švestková povidla: 200 g

máslo: 1 PL

slivovice nebo rum: 1 PL

hladká mouka: 1 PL

sůl

třtinový cukr

skořice

kůra z citrónu: 0.5 ks

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Rozehráté máslo zaprášíme moukou a vytvoříme světlou jíšku. Postupně přidáváme vodu a stále mícháme. Vody přidáme celkem asi 400 - 500 ml podle požadované výsledné hustoty omáčky. Zamícháme švestková povidla, kůru z citrónu, špetku skořice a podle chuti osolíme a opeříme. Necháme 20 minut...**

## Švestková omáčka k masu - recept

Rozehráté máslo zaprášíme moukou a vytvoříme světlou jíšku. Postupně přidáváme vodu a stále mícháme. Vody přidáme celkem asi 400 - 500 ml podle požadované výsledné hustoty omáčky.

Zamícháme švestková povidla, kůru z citrónu, špetku skořice a podle chuti osolíme a opeříme. Necháme 20 minut probublávat a na závěr přimícháme slivovici.

**Švestková omáčka** se hodí ke zvěřině, jehněčímu, kachnímu i uzenému masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí