

Omáčka z bryndzy



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

956 kalorií , 0 g cukrů , 76 g tuků , 63 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-z-bryndzy>

Příprava

Z oleje a mouky připravíme v hrnci světlou jíškou. Tu zalijeme studeným vývarem a dobře prošleháme. Přidáme bryndzu, posekané provensálské bylinky a chvíli mícháme. Poté vypneme plamen. Za neustálého míchání počkáme, dokud omáčka nepřestane bublat. Poté přidáme mléko a hořčici a důkladně zašleháme. Podáváme s těstovinami či rýží jako samostatné jídlo nebo k pečenému masu.

Tip k receptu

Bryndzová omáčka zachutná i těm, kteří jinak bryndzu pro její typické aroma příliš nemusí. Krátké provaření jí totiž v tomto ohledu velmi prospěje.

Ingredience

- 1 hrneček Brynzy
- 20 ml mléka
- 10 ml drůbežního vývaru
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce provensálského koření
- 1 lžíce plnotučné hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Omáčka