

Povidlová omáčka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

277 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/povidlova-omacka>

Příprava

V půl litru vody rozvaříme povidla, přidáme 1/4 lžičky skořice, roztlučený hřebíček, lžičku citronové šťávy, trošku soli a svaříme dohladka. V 1 dl studené vody rozmícháme pudinkový prášek, který vlijeme do základu a za stálého míchání svaříme na omáčku.

Nakonec dochutíme cukrem. Příloha: bramborové šišky nebo noky.

Ingredience

- 6 lžic švestkových povidel
- 1 lžice pudinkového prášku s jahodovou příchutí
- mletá skořice
- hřebíček
- citronová šťáva
- cukr
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zavařeniny,
Rodina, Omáčka