Rybízová omáčka

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **1**

199 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/rybizova-omacka

Příprava

Ovoce s cukrem dáme do středně velkého hrnce. Za občasného míchání ho povaříme při mírné teplotě, až se cukr rozpustí. Ovoce změkne a pustí šťávu. Podle chuti ho dosladíme cukrem. Ovocnou směs propasírujeme skrz síto. Pro ostřejší chuť můžeme přidat trochu pomerančové nebo citrónové šťávy. Sladší chuti docílíme, jestliže přidáme likér z černého rybízu

Ingredience

- 125 g ze stopek obraného červeného rybízu
- 125 g černého rybízu
- 50 g cukru krystal
- pomerančová šťáva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Rodina, Omáčka