

Omáčka z rybízu



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

746 kalorií , **1 g** cukrů , **42 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Rybíz očistíme, vložíme do hrnce, přilijeme vodu, přisypeme cukr a uvedeme do varu. Máslo si rozpustíme v dalším hrnci, přisypeme mouku, uděláme jíšku, kterou vmícháme do měkkého rybízu, promícháme a povaříme. Poté omáčku prolisujeme, přilijeme smetanu, osolíme, osladíme, přidáme citrónovou šťávu a povaříme dohusta. Podáváme s knedlíky.

Ingredience

- 500 g rybízu
- 50 g cukru
- 50 g hladké mouky
- 200 ml sladké smetany
- 50 g másla
- 1 ks citrónu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Omáčka