Borůvková omáčka

Obtížnost:

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

603 kalorií , **0 g** cukrů , **29 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Borůvky omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme cukr a povaříme. Když jsou borůvky rozvařené, přidáme smetanu, přisypeme mouku a povaříme, dokud není omáčka hustá. Když je omáčka hotová, přidáme do ní máslo. Podáváme s kynutými knedlíky.

Ingredience

- 500 g borůvek
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- 1/4 l sladké smetany
- 1/4 l vody
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Omáčka