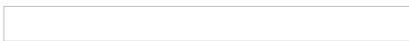


Omáčka z červeného rybízu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

619 kalorií , **1 g** cukrů , **42 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Z masla a múky pripravíme ružovú zápražku. Zalejeme ju studenou vodou a mliekom, posolíme a dobre povaríme. Pridáme očistené umyté ríbezle a cukor, ešte trochu povaríme a podľa chuti okyslíme citrónom. So soľou v ovocných omáčkach veľmi opatrne, pridávame naozaj len symbolicky.

Ingredience

- 100 g červeného rybízu
- 50 g másla
- 70 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 50 ml mléka
- citronová šťáva
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Omáčka