

Párkovo - papriková omáčka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

188 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: klikkovai

Odkaz: <https://srecepty.cz/parkovo-paprikova-omacka>

Příprava

Na tuku opražíme na drobno pokrájenou cibulku a na kolečka uzeninu. Zaprášíme paprikou, promícháme a zalijeme 1/2 litrem horké vody. V mléce rozkvedláme hl. mouku, nalijeme do kastrolku, osolíme a povaříme za občasného míchání asi 10 minut. Podáváme s knedlíkem nebo šťouchanými bramborami.

Ingredience

- 5 g tuku
- 1 malá cibule
- 2 libové párky nebo točený
- 1 lžička sladké mleté papriky
- 0,5 hrnku mléka
- 3-4 lžíce hladké mouky
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Omáčka