

Křenová omáčka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Z oleje, mouky a mletého květu připravíme světlou zasmažku, zalijeme prochlazeným vývarem a mlékem, dobře rozšleháme, osolíme a necháme zvolna vařit. Před koncem varu přidáme smetanu a povaříme. Omáčku dosolíme, osladíme a přidáme křen, máslo a dobře provaříme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Sladidlo Stevie** - 8 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 320 g
- **Hovězí bujón** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Křen strouhaný efko 165 ml a 500g. Ostrý křen** - 80 g
- **Muškatový květ** - 0.4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 40 g

