

Chrenová omáčka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z oleja, múky a mletého kvetu pripravíme svetlú zásmážku, zalejeme schladeným vývarom a mliekom, dobre rozšľaháme, osolíme a necháme zvolna variť. Pred koncom varu pridáme smotanu a povaríme. Omáčku dosolíme, osladíme a pridáme chren, maslo a dobre prevaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 320 g
- **Chren** - 80 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej repkový** - 32 g
- **Smotana na šľahanie** - 80 g
- **Maslo** - 40 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Muškatový kvet** - 0.4 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

