

Ingrediencie

6 lyžíc oleja, 3 rovné lyžice hladkej múky, voda alebo mäsový vývar, 8 guličiek nového korenia, 8 guličiek pepru, 3 bobkové listy, 3 klinčeky, 1/2 cibule, kúsok citrónovej kôry, soľ, 200 g paradajkového pretlaku, lyžička cukru, 1/2 lyžičky škorice

Postup

Rozohrejeme olej, pridáme múku a za stáleho miešania usmažíme svetlú zápražku. Zriedime vodou alebo vývarom, rozmiešame, pridáme korenie, soľ, cibuľu, kôru a varíme 20 minút. Podľa potreby môžeme pridať vodu, aby omáčka mala požadovanú hustotu. Omáčku precedíme, rozmiešame do nej pretlak, pridáme cukor, škoricu a necháme prejsť varom. Podľa potreby dosolíme. Podávame k mäsu, knedlíku...

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

