

Křenová omáčka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z oleje, mouky a mletého květu připravíme světlou zasmažku, zalijeme prochladlým 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
- **Křen** - 80 g
- **Sladidlo Stevie** - 8 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 40 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 0.4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 320 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **Olej řepkový** - 32 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g

