



Znojemská omáčka



Máte rádi klasickou českou kuchyni? Vyzkoušejte tradiční znojemskou omáčku od Vitany. Stačí směs rozmíchat ve vodě, přidat nakrájené nakládané okurky a pozvolna vařit 10 minut.

Složení suché směsi: maltodextrin, pšeničná mouka, škrob, jedlá sůl, škvařená slanina, cibule mletá, aromata, cukr, palmový tuk, kvasnicový extrakt, hovězí extrakt, vepřové sádlo, barvivo E 150c, máslový prášek, směs koření, sušené hovězí maso mleté.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku dobře rozmícháme v 500 ml studené vody.
2. 2-3 středně velké sterilované okurky nakrájíme na kousky a přidáme do omáčky.
3. Přivedeme k varu a za stálého míchání pozvolna vaříme 10 minut.