Omáčka italská

Ingredience

- máslo — 2 lžíce
- cibule — 1
- mouka polohrubá — 1 lžíce
- sůl
- ½ lžičky zeleného pepře
- 8 plněných oliv
- 10 kaparů
- smetana zakysaná — 1 dl
- 2 lžíce bílého vína
- 1 lžička sekané petrželky

Postup

Z másla, cibule a mouky připravíme světlou jíšku. Osolíme, zalijeme 1 dcl vody, ochutíme pepřem, přidáme pokrájené olivy a kapary. Přivedeme k varu, prošleháme a krátce povaříme. Pak vmícháme smetanu, víno a nakonec petrželku. Teplou i studenou můžeme podávat ke karbanátkům, smaženému sýru, rybě, minutkám či vařeným vejcím.

Zdroj: cilka.eu