Domácí kari omáčka

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 ks	menší cibule
2 lžíce	máslo
2 lžíce	hladká mouka
1 hrnek	vývar
1 balení	smetana
3 lžička	kari koření
	sůl



Postup přípravy

Na másle si osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, zaprášíme hladkou moukou a vytvoříme hnědou jíšku. Přilijeme vývar a vaříme zhruba 15 až 20 minut. Přidáme kari koření, dochutíme solí a přilijeme smetanu. Necháme rychle projít varem.

TIP:

Tato omáčka se skvěle hodí na osmažené kuřecí maso, k domácím hranolkům (recept na domácí hranolky najdete ZDE) nebo jako omáčka například ke kebabu (recept najdete ZDE).