

Cvikla v omáčke

Potrebuje

- - 500g cvikla
- - 1/2 cibule
- - 20g hladká múka
- - 1/2 Karička črievko
- - citrónová šťava
- - soľ, korenie

Postup

Cviklu uvaríme vcelku, ošúpeme a na plátky nakrájame. Cibul' u opražíme na oleji, zasypeme ju múkou, zalejeme vodou a povaríme. Podľa potreby okoreníme, osolíme, ochutíme citrónom a pridáme Karičku. Chvíľu premiešame a nakoniec do omáčky pridáme nakrájanú cviklu a zamiešame. Podávame spolu s varenými zemiakmi

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec
náročnosť: nízka
čas: 80 minút
porcie: 6