



Brusnicová omáčka

Ingrediencie

- 1 kg údená krkovička
- 1 kocka MAGGI Šťava k bravčovému mäsu
- 5 lyžice brusnicová marmeláda
- 2 dl Víno
- 2 lyžice maslo
- 2 lyžice hladká múka
- 1 štipka soľ
- 500 g halušky

Postup

1. Mäso dajte variť do vody s 1 kockou MAGGI Šťavy k bravčovému mäsu do zmäknutia.
2. Potom mäso vyberte a vývar si uchovajte, použijete ho na omáčku.
3. V menšom hrnci rozpustíme maslo a doň pridajte cca 2 lyžice hladkej múky, zamiešajte zápražku.
4. Tú teraz zalejte vývarom, pridajte 2 bobkové listy, 4-5 guličiek nového korenia, 4-5 guličiek jalovca, vetvičku rozmarínu, 100 ml červeného vína a 5 lyžíc brusnicovej marmelády.
5. Omáčku varte bez pokrievky asi 15 minút a nakoniec ju dosoľte podľa chuti.
6. Hotovú omáčkou prelejte plátky údené krkovičky a servírujte s zemiakovými haluškami či knedľou.

65

4

sacharidy	56.83 g
energie	657.58 kcal
tuky	27.56 g
proteín	37.12 g