



## Bílá omáčka k masu

### Ingredience

- 0.5 lžička MAGGI Harmonie chutí
- 1 lžíce hladká mouka
- 2 lžíce máslo
- 1 lžíce MAGGI Tekutý bujón Zeleninový
- 1 ks žloutek
- 2 plátky limetky
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 50 g smetana

### Postup

1. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme mouku a šleháním vytvoříme zlatohnědou jíšku.
2. Zalijte vývarem vytvořeným ze zeleninového bujónu Maggi a vody a 5 minut povařte. Poté vypněte sporák a nechte vývar vychladnout.
3. Mezitím smíchejte žloutek z jednoho vejce s 18% smetanou (2 lžíce) a přidejte Maggi Harmonie chuti. Pokud chcete bílé omáčce dodat osvěžující chuť, přidejte do směsi pár kapek limetkové šťávy. Vše smíchejte dohromady.
4. Smetanu vlijete do omáčky za stálého míchání a prohřejte. Omáčku dochuťte solí a pepřem podle chuti.

⌚ 19 Méně

⊕ 4

Sacharidy	1.58 G
Energie	78.59 kcal
Tuky	7.53 G
Protein	1.39 G