

Hermelínová omáčka

Doba přípravy: 25 minut

Porce: 2 až 3

Ingredience:

- 0,5 l mléka **Milknatur®**
- 1,5 hermelínu
- 25 g hladké mouky a 25 g másla (nebo trochu světlé jíšky)
- sůl, kmín, směs pažitky a petrželky



Příprava: Připravíme světlou jíšku a přidáme k ní na rozehrátou hlubší pánev nakrájený hermelín. Po částečném rozpuštění doléváme mléko a mícháme. Po dolití mléka okmínujeme a osolíme. Ohříváme, dokud se sýr nerozpustí. Před odstavením přidáme petržel a pažitku a ještě jednou promícháme.



TIP: Podávat hned po dovaření s těstovinami farfalle nebo penne