

ŽAHOUR (borůvková omáčka)

Potřebujeme:

- 500 g borůvek
- 1 lžice másla
- 1-2 lžice práškového sladidla [FAN STEVIA®](#) se steviol – glykosidy nebo práškového sladidla [FAN STARLINEA](#)
- 100 ml lžic vody
- 200 ml smetany
- 2 lžičky mouky

Postup:

Očištěné a oprané borůvky vsypeme do hrnce, zalijeme vodou a přidáme sladidlo, máslo a společně **rozvaříme asi 10 minut**.

Ve smetaně rozmícháme mouku a přilijeme do borůvkového rozvaru.

Za občasného míchání necháme ještě krátce provařit asi 5 minut, aby omáčka zhoustla.

Omáčka je výborná na neplněné kynuté knedlíky, lívance nebo vdolky.

TIP: A pokud máte borůvek opravdu hodně, můžete zkusit např. [Borůvkové muffiny](#) nebo [Borůvkové potěšení](#). Určitě Vás nezklamou.

