



Žahour našich babiček

(borůvková omáčka)

Budeme potřebovat:

500g borůvek
1 lžice másla
1-2 lžice **FAN práškového sladidla na bázi steviol glykosidů** nebo **FAN práškového sladidla STARLINEA**
100ml lžic vody
200ml 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, aby omáčka zhoustla.

Omáčka je výborná na neplněné kynuté knedlíky, lívance nebo vdolky

