

Borůvková omáčka smetanová - žahour I.

- ½ kg čerstvých borůvek
- 8 dkg cukru
- 1 lžíce másla
- 1 dkg škrobové moučky
- ¼ l husté sladké smetany

Přebrané borůvky dáme do rendlíku, přidáme máslo, cukr, podlijeme vodou a vaříme asi 20 minut. Pak přilijeme smetanu, ve které rozmícháme škrobovou moučku. Krátce povaříme. Podáváme na svítek, lívance, piškoty apod.

Borůvková omáčka - žahour II.

- 50 dkg borůvek
- 125 ml vody
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce másla
- 1 lžička solamylu (nebo vanilkového pudinkového prášku)
- ¼ l mléka (nebo kávové smetany)
- špetka skořice

Borůvky zalijeme vodou a rozvaříme, přidáme cukr a máslo. V mléce rozšleháme solamyl (nebo pudink) a zahustíme borůvky. Jen krátce povaříme, okořeníme skořicí. Žahour podáváme ke kynutým knedlíkům bez náplně pokapaným máslem (nebo k trhanci, svitku apod.).