Smetanová omáčka

Kategorie: Ostatní

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- čerstvých hub, nejlépe hříbků (lze použít i směs či předem namočené sušené houby) 400 g
- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Houbový bujon 900 ml
- Olej na smažení 5 lžíce
- Velká, jemně pokrájená cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 100 ml
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Mletý bílý pepř 2 špetka
- Vinný ocet 1 lžička
- Mletý kmín na dochucení 1 špetka
- **Na knedlíky**
- Hrubá mouka 400 g
- Sůl 1.2 lžička
- Žloutek 2 ks
- Mléko 250 ml
- Droždí 10 g
- Starší žemle, pokrájené na kostičky, osmažené na troše másla 4 ks
- Jemně nasekaná zelená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Čerstvé očištěné houby nakrájejte na plátky, malé jen rozpulte. V kastrolu rozehřejte máslo, zaprašte moukou a zasmažte zlatavou jíšku. Zalijte chladným houbovým vývarem (případně tekutinou, v níž se namáčely sušené houby) a povařte základ omáčky. Dejte stranou.

2) V kastrolu rozehřejte olej a osmahněte cibuli dozlatova; trvá to asi osm minut. Přidejte pokrájené houby, případně scezené sušené, osolte, poprašte pepřem i kmínem a pak houby pod pokličkou deset minut poduste. Vmíchejte základ z jíšky a na malém plameni povařte asi čtvrt hodiny. Nakonec do omáčky vmíchejte oba druhy smetany a dochuťte.

3) Teď připravte knedlíky: prosijte mouku se solí do mísy, vlijte mléko s rozmíchanými žloutky, rozdrobte droždí a vypracovávejte, až je těsto lesklé a takzvaně hází puchýře. Vpracujte osmaženou žemli, jemně nasekanou petrželku a nechte chvíli odpočinout. Ve velkém hrnci uveďte do varu vodu a osolte ji.

4) Připravte si čtyři namočené vyždímané utěrky nebo látkové ubrousky. Těsto rozdělte na čtyři díly a rukama namočenýma ve studené vodě vytvarujte čtyři válečky. Zabalte je do připravených ubrousků a na obou koncích zavažte tak, abyste ponechali knedlíku trochu prostoru – nabude totiž na objemu. Vložte do vroucí vody a povařte asi dvacet minut. Pak opatrně rozvažte a rozbalte utěrku a knedlík nakrájejte na plátky. Podávejte s houbovou omáčkou.