

Žampionová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 2 ks
- cibule 1 ks
- máslo 30 g
- bujón 1 kostka
- nové koření 4 kulička
- pepř 5 kulička
- hladká mouka 3 lžička
- smetana 1 balení
- žampiony 400 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozehřátém másle osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampiony a orestujeme. Osolíme, přidáme všechno koření, masox, podlijeme vodou a dusíme.

Když jsou žampiony měkké, připravíme si závarek z vody a hladké mouky, vlijeme do hrnce a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme cca ještě 20 minut.

Nakonec vmícháme do omáčky smetanu, ochutíme citronovou šťávou a necháme ještě chvíli prohřát. Vyjmeme koření a podáváme s domácím kynutým knedlíkem.