

Čerstvé houby na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- borováky 1000 g
- máslo 20 g
- cibule 1 ks
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Borováky očistíme nožem, opereme a nakrájíme na plátky
2. Udušíme je s cibulí a máslem a podle potřeby přidáme vodu
3. Když jsou houby měkké, zalijeme je smetanou a za stálého míchání povaříme
4. Osolíme a opepříme a při míchání opečeme
5. Posypeme sekanou petrželkou.