

Houbová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 10 g
- Cibule 1 ks
- Pepř černý 1 špetka
- Hladká mouka 3 lžíce
- Smetana (i zakysaná) 1 kelímek
- Petrželka 1 špetka
- Čerstvé houby 100 g
- Sůl 1 špetka
- Masový vývar 700 ml
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby si namočíme. Čerstvé houby očistíme, nakrájíme a dusíme spolu s nabobtnalýma houbama, posekanou cibulí a troškou kmínu ve vodě. Zalijeme vývarem a opět necháme chvíli vařit.

Rozmícháme si mouku v troše vody, pak jí zahustíme základ omáčky a necháme převařit. Přidáme

smetanu, osolíme a jemně opepříme a ozdobíme zelenou petrželkou.

Podáváme teplé.