

# Houbová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- sušené houby 10 g
- vývaru z masa 700 ml
- olej 3 lžíce
- soli 1 špetka
- čerstvé houby 100 g
- smetana (i zakysaná) 1 kelímek
- petrželka 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- pepře 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## 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.