

Houby s čínskou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- mražená čínská zelenina 350 g
- sůl 2 špetka
- mletý černý pepř 1 špetka
- mražené houby 350 g
- máslo 2 lžíce
- **na ozdobu**
- strouhaný eidam 100 g
- **omáčka**
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 1 sklenice
- **příloha**
- těstoviny 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupanou cibuli si nakrájíme na drobné kostičky a necháme ji na másle zesklivatět. Přidáme mražené houby, přikryjeme je poklicí a necháme změkhnout. Podle potřeby přilijeme vodu.

K měkkým houbám přidáme balíček mražené čínské zeleninové směsi, promícháme a necháme

prohřát.

Ve skleničce dobře smícháme hladkou mouku s vodou a přilijeme k houbám se zeleninou, mírně osolíme, opepříme. Vše asi 5 minut povaříme a odstavíme.

Směs hub a zeleniny v jemné omáčce podáváme s vařenými těstovinami a sypeme strouhaným sýrem.