

Mořský ďas v houbové omáčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mořský ďas 800 g
- Červené víno 2 dl
- Smetana 2 cl
- Lesní houby 1 hrst
- Hladká mouka 1 lžíce
- Máslo, olej 2 lžíce
- Provensálské koření - dle chuti 1 špetka
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozpusťte máslo a přilijte trochu oleje. Mořského ďasa nakrájejte na kousky a osmažte. Když je maso prosmažené, podlijte ho vínem a duste pod pokličkou doměkka. Odklopte, přidejte houby, provensálské koření, pepř a sůl. Mouku rozkvedlejte ve smetaně a přilijte do kastrolu. Dobře promíchejte a už bez pokličky pomalu povařte.