

Vepřové maso v houbové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Sušené houby 15 g
- Voda 300 ml
- Smetana 33% 200 ml
- Polohrubá mouka 20 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Maggi Gurmánský hovězí bujon 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a osolíme. Osmažíme na oleji a podlijeme vodou. K masu přidáme sušené houby. Dusíme 30 - 35 minut. Mouku a Maggi rozmícháme ve smetaně a přilijeme k masu. Ještě 5 minut povaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.