

Hříbková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hříby 200 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Šunka 150 g
- Petrželová nať 1 lžička
- Mletý zázrov 1 lžička
- Hladká mouka 40 g
- Vývar 0.5 l
- Smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 6 kapka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci rozežřejeme máslo, krátce na něm zpěníme najemno nasekanou cibulku a petrželku a přidáme lžičku zázvoru. Zaspeme hladkou moukou a ještě chvilku opražíme. Potom do této cibulové jíšky přidáme pomalu studený hovězí vývar a smetanu a necháme 15 minut provařit. Mezitím na zbylém másle zhruba deset minut podusíme na nudličky nakrájenou šunku a nasekané hříbky a tuto směs přidáme do uvařené omáčky. Ještě 5 minut zavaříme a na závěr okořeníme čerstvě mletým pepřem, podle chuti dosolíme a zakápneme citronovou šťávou.