

Hříbková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Pepř černý celý 8 kulička
- Nové koření 4 kulička
- Hovězí vývar 1 l
- Vinný ocet 1 lžička
- Hříbky - nakrájené 1 miska
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Hladká mouka 4 lžíce
- Citronová šťáva 4 kapka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vývaru přidáme nové koření, celý pepř a cibule, oloupané a nakrájené. Povaříme 15 minut. Vývar procedíme do kastrolu, cibuli mírně propasírujeme. Mírně okyselíme vinným octem, přidáme hříbky a opět 15 minut povaříme.

Mouku rozšleháme ve smetaně a opatrně přes cedník vlijeme do omáčky, za stálého míchání povaříme 5 minut. Podle chuti přisolíme, přidáme čerstvě mletý bílý pepř, špetku cukru a lžičku másla.

Je to omáčka vskutku královská, hříbky mají nezaměnitelnou chuť a vůni. Lze připravit i z jiných druhů hub, ale je to zcela o něčem jiném.