

bezlepková houbová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hřiby 400 g
- Olej 1 lžička
- rýžové lupínky 100 g
- Pepř 1 špetka
- Smetana 400 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji s máslem osmažíme na kousky nakrájené a očištěné houby, zalijeme smetanou, dochutíme solí a pepřem a zahustíme rýžovými lupínky, podáváme s knedlíkem, bramborem nebo podle chuti, přeji dobrou chuť.