

Houby na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 200 g
- máslo 150 g
- smetana 1 ks
- česnek 1 stroužek
- šťáva citrónová 1 ks
- houby 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony oloupeme a nakrájíme na čtvrtinky (to samé provedeme i s čerstvými lesními houbami). Pokud budeme používat naložené kyselé houbičky, nejprve je slijeme a necháme okapat.

Na hluboké pánvi rozpustíme máslo a nakrájené čerstvé houby osmažíme. Poté přidáme nakládané houbičky a vše promícháme. Houby zalijeme čerstvou smetanou a chvíli povaříme.

Na závěr směs ochutíme solí, utřeným česnekem a citronovou šťávou. Celou směs ještě jednou důkladně promícháme a povaříme asi 5 minut. Houby se hodí jako skvělá příloha k pečeným masům a nebo se jedí i samotné s čerstvým pečivem nebo s novými bramborami.