

Houbová pomazánka s vínem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 20 g
- Citrón 1 ks
- Bílé víno 1 dl
- Hladká mouka 20 g
- Olej 2 dl
- Houby 500 g
- Žloutek 2 ks
- Petrželka 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu. Houby očistíme a nakrájíme nadrobno.

Houby zakapeme citronovou šťávou a osolíme. V kastrůlku rozežřejeme trochu oleje, přidáme houby a podusíme je doměkka.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku. Zředíme ji šťávou, kterou pustily houby, bílým vínem, rozšleháme ji a vyvaříme v hustou omáčku. Do omáčky vmícháme houby, sůl, sekanou zelenou petrželku a nakonec žloutky. Směs za stálého míchání odstavíme.

Houbovou pomazánku s vínem mažeme na opečené plátky sendvičů a ihned podáváme.