Uzená krkovička s houbovou omáčkou a šiškami

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg uzené krkovičky
100 g žampionů
100 g hlívy
100 g lišek
200 ml smetany
sůl
jíška
2 lžíce másla
1 cibule
pepř
houbový vývar
ocet
5 stroužků česneku
na šišky:
1 kg hrubé mouky
sůl
20 g kvasnic
1 l mléka
vejce
lžička sádla

Postup

Krkovičku povaříme s několika stroužky česneku. Na másle osmažíme cibulku, přidáme nakrájené houby a orestujeme. Zalijeme vývarem a dusíme do měkka. Omáčku zahustíme jíškou a povaříme. Před podáváním dochutíme pepřem a solí, přidáme smetanu a krátce povaříme. Okyselíme octem dle chuti.

Šišky:
Uděláme těsto z mouky, soli, kvasnic, mléka , vejce a lžičky sádla. Vypracujeme a necháme odpočinout. Pak těsto rozválíme, potřeme sádlem a přeložíme jako listové alespoň 2x. Pak ho rozválíme na úzké pásy a pečeme lámané v troubě.