

Hříbky na smetaně

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,2 kg hříbků

svazek mladé cibulky nebo póрку

40 g rostlinného tuku na smažení

sůl

pepř

1 dl dezertního vína

2 dl zakysané smetany

petrželová nať

8 lístků šalvěje

větvička rozmarýnu

2 lžičky citrónové kůry.

Postup

Omyté a osušené houby nakrájíme na plátky a cibuli na kolečka. Na tuku podusíme cibulku a vyjmeme ji z pánve. Na stejném tuku opečeme houby, osolíme, okořeníme a také je vyjmeme na talíř. Tuk zalijeme vínem, přidáme smetanu a přivedeme do varu. Pak vše vrátíme, přidáme bylinky a směs ochutíme citrónovou šťávou. Přílohu dle vlastní chuti od chleba, přes knedlíky po noky.