

# Rašovská smetanová houbovice

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 miska jedlých čerstvých hub  
1 kelímek zakysané smetany  
1 kelímek šlehačky  
1 litru mléka  
1 cibule  
sůl  
1 lžičky sladké papriky  
citr. šťáva  
4 lžíce hladké mouky  
30 g tuku  
300 g malých brambor

## Postup

Na kostičky nakrájenou cibuli dáme zpěnit na tuk a vložíme do ní nadrobno nakrájené houby; které cca 15 minut dusíme. Do zakysané smetany vmícháme mouku a necháme chvíli odstát. Podušené houby osolíme, lehce zasypeme paprikou a přesypeme do hrnce, do kterého nejprve přilijeme zakysanou smetanu, poté šlehačku a nakonec tolik mléka, aby vzniklý produkt byl něco mezi polévkou a omáčkou . Okyselíme citrónem nebo octem . Nakonec přidáme vařené brambůrky, nejlépe nové a servírujeme.