

Hříbky v křenové omáčce

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

citronová šťáva

100 ml smetany

žloutky - Na omáčku::

sůl

ocet

5 lžic nastrouhaného křenu

1 kostka cukru

sůl

500 g hříbků

Postup

Mladé hříbky nebo kozáky uvaříme ve slané vodě a necháme na síť okapat. Potom je přelijeme omáčkou kterou připravíme. Ve smetaně rozšleháme žloutky, přidáme nastrouhaný křen, cukr a trochu octa. Podáváme s čerstvým pečivem.