

Houbová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

I když je hodně sucho, měl jsem štěstí na hříba zdravého. Pokud by byl tu a tam červík, namočíme nakrájenou houbu na nějaký čas do vody, aby vyplaval.

Postup:

Na rozpuštěném másle necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou houbu, promícháme a chvilku dusíme. Pak zalijeme vývarem, nebo teplou vodou a přidáme kostku bujónu, bobkový list, kmín a sůl. Vaříme asi 0,5 hodiny, až houba změkne, pak vmícháme smetanu, ve které jsme předem rozkvedlali hladkou mouku, za občasného míchání mírně povaříme ještě asi 5 minut, dochutíme octem a můžeme podávat.

Lze vylepšit vařeným hovězím z polévky, jako jsem to udělal já.

Poznámka

Příloha: Kynutý knedlík, (nebo při nejhorším vařený nový brambor).