

Omáčka z japonských hub

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Omáčky a dresinky - Anne Wilsonová

Suroviny

30 g Máslo

Houby 200 g - japonské houby šitaké - na plátky

2 lžíce Vín - muškátové

Vývar - hovězí 0,25 hrnku - silný

2 lžíce Hořčice - celozrnná

0,75 hrnku - Smetana

Sůl podle potřeby

Pepř - černý podle potřeby - čerstvě umletý

Petržel - koření 1 lžíce - čerstvá - najemno nasekaná

Postup

Na pánvi rozežřejeme máslo, přidáme houby a mícháme při střední teplotě, až jsou houby měkké. Přilijeme muškátové víno a mícháme tak dlouho, až se téměř vypaří. Přimícháme vývar, hořčici a smetanu a za stálého míchání uvedeme do varu. Snížíme teplotu a zvolna vaříme 5 minut, až se tekutina částečně odpaří a omáčka zhoustne. Ochutíme, přidáme petrželku a podáváme.

Příloha: Podáváme k minutkovému grilovanému nebo pečenému hovězímu a vepřovému masu. Omáčka je vhodná také ke grilovaným jehněčím kotletám, opečeným plátkům ryb, přírodním kuřecím řízkům a hamburgerům z hovězího nebo jehněčího masa. Omáčku můžeme dát i do těstovin.

Poznámky: Snadné.

Poznámka

KR-161.