

Uzená krkovička s houbovou omáčkou a šiškami

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg uzené krkovičky

žampiony

hlíva

lišky

smetana

sůl

jíška

máslo

cibule

pepř

vývar

ocet

česnek

na šišky:

500 g hrubé mouky

sůl

kvasnice

mléko

vejce

sádlo

Postup

Krkovičku povaříme s několika stroužky česneku. Na másle osmažíme cibulku, přidáme nakrájené houby a orestujeme. Zalijeme vývarem a dusíme do měkka. Omáčku zahustíme jíškou a povaříme. Před podáváním dochutíme pepřem a solí, přidáme smetanu a krátce povaříme. Okyselíme octem dle chuti.

Šišky:

Vypracujeme těsto z mouky, soli, kvasnic, mléka, vejce a lžičky sádla. Necháme odpočinout. Pak těsto rozválíme, potřeme sádlem a přeložíme jako listové alespoň 2x. Pak ho rozválíme na úzké pásy a pečeme v troubě.