

Houby na smetaně

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg čerstvých hub
1 cibule
1 svazek petrželky
2 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
sůl
pepř
3 lžíce bílého vína
0,25 lžičky tymiánu
bobkový list
3 lžíce kysané smetany

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na plátky. Cibuli a petrželku najemno nasekáme. Na rozehřátém másle necháme zesklivatět cibuli, přidáme petrželku a krátce podusíme. Poprášíme moukou a za stálého míchání prohřejeme. Přimícháme houby a opékáme asi 3 minuty. Osolíme, opepříme a podlijeme vínem. Přidáme tymián a bobkový list. Přivedeme k varu a vaříme asi 8 minut. Do směsi vmícháme kysanou smetanu a necháme přejít varem. Osolíme, opepříme a ochutíme vínem. Podáváme s houskovým knedlíkem.