

Houbová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky
3 lžíce rostlinného oleje
100 g čerstvých hub
10 g sušených hub
1 cibule
1 špetka pepře
1 špetka soli
700 ml vývaru z masa

Postup

Nakrájenou cibuli dozlatova osmažíme na části tuku, zasmahneme moukou, zalijeme vývarem a rozšleháme. Přidáme sůl, pepř a zvolna vaříme asi 30 minut. Na zbývajícím tuku osmahneme plátky očištěných a nakrájených čerstvých hub a provařenou omáčku do nich precedíme. Pokud jsme použili houby sušené, uvaříme je v malém množství vody nebo vývaru. Vývar přidáme spolu s překrájenými houbami do omáčky a krátce spolu povaříme.