

Houby na smetaně

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 dkg hub

8 dkg másla

8 dkg cibule

sůl

Na omáčku:

5 dkg másla

4 dkg hl. mouky

1 lžička cukru

trochu octu

0,25 l kysané smetany

0,25 l vývaru z kostky

petrželka nebo pažitka

Postup

V kastrole na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme na nudličky nakrájené houby a dusíme. Připravíme světlou jíšku, kterou postupně podléváme studenou smetanou a vývarem a za stálého míchání ji uvaříme. Do hotové omáčky vložíme houby a podle chuti osolíme, okyselíme a přisladíme. Na talíři ozdobíme pažitkou nebo petrželkou a podáváme s vařenými brambory.