Hrášek ve smetanové omáčce s houbami

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce oleje
1 cibule
25 dkg žampionů nebo jiných čerstvých hub
sůl
kmín
0,25 l kávové smetany
1 konzerva sterilizovaného hrášku
petrželka

Postup

Cibuli osmažíme, přidáme na tenké nakrájené houby, a pokud nepustí vodu trochu podlijeme . Přidáme sůl a kmín. Změklé houby zalijeme smetanou, necháme zhoustnou a doplníme scezeným hráškem. Dokořeníme a podáváme s bramborem nebo chlebem.