

Houbová omáčka s hovězím masem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g čerstvých nebo 10g sušených hub

5 dl pitné vody nebo hovězího vývaru

50 g másla nebo rostlinného tuku

40 g hladké mouky

30 g cibule

0,12 l kyselé smetany

2 lžičky soli

1 lžička zelené petrželky.

Postup

Ve větším kastrolu rozpustíme 30g másla, zpěníme na něm nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme mouku, kterou na cibulce do světle růžova osmahneme. Tuto světlou cibulovou jíšku postupně za stálého míchání zaléváme střídavě studeným vývarem a smetanou, až se mouka rozvaří do hladké omáčky. Tu osolíme rovnou čajovou lžičkou soli, přisypeme jemně nakrájenou petrželovou nať a vaříme opět za častého míchání 20 minut. Mezitím nakrájíme čerstvé houby na silnější plátky, 2 minuty podusíme na zbytku másla a pak je i s vydušenou šťávou zavaříme do připravené omáčky. Podle potřeby dosolíme. Upravujeme-li omáčku ze sušených hub, namočíme je na půl hodiny do 0,25 l studené vody. Potom je 2 minuty podusíme na zbytku másla, pokrájíme a s vydušenou šťávou vložíme do omáčky, ve které je dobře provaříme, a podle chuti dosolíme. Omáčku podáváme k vařenému nebo dušenému hovězímu masu. Jako přílohu podáváme houskové nebo kynuté knedlíky, případně vařené brambory.