Houby na smetaně

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hub (hřiby, kozáky, lišky)
20 g másla
0,25 l sladké smetany
sůl
2 snítky petržele a kopru
1 malý kousek skořice
1 hřebíček
0,5 bobkového listu
3 pepře

Postup

Očištěné houby nakrájíme na plátky, vložíme do zapékací misky na rozehřáté máslo, osolíme a lehce osmažíme. Zalijeme je smetanou, přidáme petrželku, kopr a skořici svázané bílou nití a ostatní koření a dusíme pod pokličkou v troubě, až houby změknou. Koření vyjmeme a houby podáváme.