

Houby na smetaně s křenem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Dobře vím

že nadpis silně připomíná

v našich poměrech bohémskou kombinaci

jako je smažený vepřový řízek - knedlík - zelí. Touto objednávkou jsem několikrát nadzdvihl obočí

obsluhujícího personálu v různých restauracích. Ale jen do té doby

než jsem v Lipí u Náchoda objevil na jídelníčku venkovské hospody „ Dobrošovský řízek “. A ještě jsem si k tomu smaženému řízku ve strouhance mohl vybrat knedlík houskový nebo bramborový.

Dále uvedený recept jsem ale s úspěchem vyzkoušel

dokonce jsem jej použil i jako zálivku na špíz z růžovek

jehož přípravu jsem nedávno popisoval na těchto www stránkách.

Takže přátelé - odhod'te strach z nevyzkoušeného

pokud nevaříte pro zájezd z méně rozvinuté krajiny

nebudou ani v případě neúspěchu

(převrhnutý hrnec s hotovou omáčkou) ztráty tak velké.

Materiál:

0,5 kg čerstvých hub (nebo 20 dkg zmražených

popř. zavařených)

1 velká cibule

5 dcl bujónu

1 dcl šlehačky

1 2 pol. lžíce krenexu

tuk na smažení

sůl

vegeta

světlá jíška (dr. Oatker)

strouhaný

nebo nakládaný křen

Postup

Na tuku zpění na drobně posekanou cibuli, přidej očištěné a opláchnuté, na hrubě pokrájené houby, okořen vegetou a podus asi 20 minut. V okamžiku, kdy se houby začnou vařit doporučuji sesbírat pěnu.

° Zalij vařícím bujónem (nebo hovězí, popřípadě drůbeží vývar), opatrně zahusti jíškou a povař ještě asi pět minut.

° Odstav z ohně, přidej šlehačku, křen, dolad' chuť solí a dobře promíchej. Dále už nevař.

Jako přílohu zvol rýži, pokud momentálně hubneš. Jinak se k této dobrotě hodí téměř všechny u nás zaužívané přílohy, s výjimkou luštěnin. I když