

Houbový paprikáš

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

600 g čerstvých hub (hříby pravé nebo ostatní houby hříbovité, klouzky, bedly, lišky), 50g másla, 120g cibule, 70g mleté sladké papriky, sůl, trochu vývaru z kostky masoxu, 2 dl kysané smetany a 20g hladké mouky.

Postup

Houby nakrájíme na větší kostičky. V kastrole na rozehřátém tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme nakrájené houby, osolíme, opaprikujeme a dusíme doměkka, jsou-li houby hodně suché, podlijeme je trochou vývaru, povaříme, pak zahustíme moukou, rozšlehanou ve smetaně, podle chuti přisolíme a zavaříme. Příloha: vařená nebo dušená rýže, vařené brambory apod.