

Chřest zadělávaný s houbami

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

200 g očištěných čerstvých hub (žampiony

hříby pravé nebo světlé houby hříbovité)

10 g másla a petrželka

700 g čerstvého nebo 500 g sterilovaného chřestu a sůl. Na jíšku: 40 g másla a 40 g hladké mouky

3 dl vývaru z chřestu

trochu muškátového květu

petrželka

citrónová šťáva

2 čerstvé žloutky a 1 dl mléka na zjemnění.

Postup

V kastrole na rozehřátém másle zpěníme jemně rozsekanou petrželku, k ní přidáme na plátky nakrájené houby, osolíme a doměkka udusíme. Oloupaný chřest svážeme do svazečků, vložíme do vařící osolené vody, uvaříme doměkka, scedíme a necháme okapat. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji studeným vývarem z chřestu a za stálého míchání do husta svaříme. Takto zahoustlou omáčku osolíme, okořeníme květem a jemně rozsekanou petrželkou, zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce, pak do ní vložíme uvařený chřest, podušené houby, zakapeme citrónovou šťávou a silně prohřejeme. Vařit se již nesmí. (Sterilovaný chřest nevaříme, pouze ho jen v omáčce prohřejeme.) Nyní chřest dáme na mísu a kolem urovnáme malé houskové nebo morkové knedlíčky. Podáváme jako samostatný pokrm a bez knedlíčků jako přílohu k sekané svíčkové, k dušenému telecímu nebo králičímu masu apod.