



Houbová omáčka na smetaně

Ingredience

sušené houby - hrst: **2** ks

smetana: **100** ml

cibule: **1** ks

česnek - stroužky: **1** ks

máslo: **30** g

hladká mouka: **1** PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Houby namočíme minimálně půl hodiny předem, aby změkly, poté vodu scedíme. Cibuli nakrájíme na kostičky a opečeme na rozehřátém másle. Přidáme česnek...

Houbová omáčka na smetaně - recept

Houby namočíme minimálně půl hodiny předem, aby změkly, poté vodu scedíme. Cibuli nakrájíme na kostičky a opečeme na rozehřátém másle. Přidáme česnek a necháme chvíli opékat. Poté přidáme houby, orestujeme, přilijeme smetanu a povaříme. Zahustíme hladkou moukou a provaříme.

Houbová omáčka na smetaně se výborně hodí k domácím knedlíkům, případně i na těstoviny.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí