

# Bílá houbová omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

702 kalorií , 1 g cukrů , 40 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/bila-houbova-omacka>

## Příprava

Pokrájené houby dáme vařit do vody se solí a kmínem. Za čtvrt hodiny zahustíme omáčku moukou rozmíchanou ve smetaně, a když se omáčka začne prudce vařit rozklepneme do ní 4 vejce. Tyto vejce necháme bez míchání 4 - 5 minut povařit. Omáčku podle chuti přikyselíme. Do hotové omáčky dáme čerstvé máslo. Podáváme s brambory na loupáčku nebo s houskovým knedlíkem.



### Tip k receptu

Pokrájené houby než je začneme vařit podusíme chvíli na másle.

## Ingredience

- ✓ 1 l vody
- ✓ 500 g různých hub
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 20 g másla
- ✓ 1 lžička octu
- ✓ 4 vejce
- ✓ sůl
- ✓ kmín

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Rodina, Omáčka