

# Hlíva na kari koření



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

111 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/hliva-na-kari-koreni>

## Příprava

Cibulku i hlívu očistíme a nakrájíme nadrobno. Na rozpáleném oleji zpěníme nejdříve cibulku a pak ihned přisypeme hlívu. Chvilí mícháme a pak ochutíme kari kořením, solí a cukrem. Přilijeme ocet, vmícháme mouku a necháme dusit 15 minut. Pokrm hlíváme a podle potřeby podléváme, aby se nepřipaloval. Hotovou hlívu ihned servírujeme nejlépe s rýží.



### Tip k receptu

Pro zajímavější chuť můžeme polovinu množství hlívy nahradit žampiony.

## Ingredience

- ✓ 250 g hlívy ústříčné
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 5 ml bylinkového octa
- ✓ 1,5 lžičky kari koření
- ✓ špetka soli
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

