

Houbová omáčka s nudlemi



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1216 kalorií , **15 g** cukrů , **34 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Hlívu očistíme a osušíme. Žampiony rozpůlíme, hlívu nakrájíme nadrobno. Mrkev očistíme, omyjeme a nakrájíme na jemné kostičky. V hrnci přivedeme k varu vodu s jednou lžičkou soli. Přisypeme nudle a na mírném ohni je vaříme na skus podle návodu na obalu. Na pánvi rozežřejeme olej a houby na něm podusíme. Poté je vyjmeme a v uvolněné pánvi podusíme mrkev. Přilijeme 125 ml vody a smetanu. Přidáme bylinkovou kostku, pak zahustíme bešamelovou omáčkou. Zvolna vačíme 1 minutu. Kerblík opereme, vodu setřepeme a lístky otháme. Nakládaný pepř necháme v sítu okapat a přidáme společně s kerblíkem a houbami do omáčky. Prohřejeme, ochutíme citronovou šťávou, osolíme a opeříme. Nudle scedíme a necháme okapat. Upravíme je do hnízd na čtyři talíře. Přelijeme houbovou omáčkou, ozdobíme lístky kerblíku a kostičkami nakrájené mrkve.

Ingredience

- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 100 g hlívy ústřičné
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 250 g širokých nudlí
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ svazek kerblíku
- ✓ 1 lžíce nakládaného zeleného pepře
- ✓ 1 kostka bylinkového bujónu
- ✓ 1 lžíce bešamelové omáčky
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Nudle můžeme nahradit jakoukoliv jinou těstovinou