

# Houbová omáčka s paprikami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

53 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Evík

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

## Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno. Houby očistíme a pokrájíme. Zpěníme v hrnci cibuli a přidáme 2 nadrobno nakrájené papriky a osmahneme. Přidáme houby, osolíme, opeříme a okmínujeme. Poté podlijeme trochou vody a 10 minut dusíme. Poté zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku a za stálého míchání povaříme. Výborné k vařenému hovězímu masu nebo i jen tak k pečivu.

## Ingredience

- ✓ 2 červené papriky (kapie)
- ✓ hrst očištěných hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška kmína
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 lžíce hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka

