

Houbová omáčka z mladých hřibů



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

2962 kalorií , 0 g cukrů , 73 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-omacka-z-mladych-hribu>

Příprava

Maso dáme vařit do osolené vroucí vody, když je měkké, vyndáme jej na talířek. Na drobno pokrájenou cibulku zpěníme na másle, přidáme houby pokrájené na malé kousky, podlijeme vývarem z masa a podusíme doměkka. Omáčku připravíme ze smetany, mléka a mouky. Vše rozmícháme a vlijeme do uvařených hub společně s potřebným množstvím vývaru.



Tip k receptu

Pro výraznější houbovou chuť můžeme přidat špetku houbového koření.

Ingredience

- ✓ 200 ml smetany či šlehačky
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 6 lžic másla
- ✓ 4-6 čerstvých hřibů (dle velikosti)
- ✓ 1 cibule
- ✓ 80 dkg hovězího masa
- ✓ troška soli
- ✓ 1 lžice octa
- ✓ 1 lžice cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Houby, Maso, Klasika, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod, Omáčka

