

Houbové ragú



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

555 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-ragu>

Příprava

Očištěné houby nakrájíme na menší kousky. Na rozehrátém oleji osmahneme nadrobno nasekanou šalotku a po chvíli přihodíme houby. Houby orestujeme, pak osolíme, opepříme, zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme tymián a podusíme doměkka. Krátce před dokončením přimícháme hořčici, zastříkneme brandy a nakonec zjemníme smetanou. Podáváme nejlépe s malými bramboráčky nebo rýží.

Ingredience

- ✓ 2 talíře lesních hub (nejlépe směs)
- ✓ 2 šalotky
- ✓ sůl, pepř a tymián podle chuti
- ✓ 200 ml zeleninového vývaru
- ✓ 1 lžička dijonské hořčice
- ✓ 2 lžičky brandy
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 3 lžičky oleje

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Houby, Rychlovka, Vegetarián, Hlavní chod

