

Houbový výtěžek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

548 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-vytezek>

Příprava

Houby omyjeme a rozsekáme hodně na drobno (můžeme použít i jiné houby než žampiony), přikryjeme a dusíme s máslem a se šťávou z citronu do měkka. Poté vymačkáme přes jemné síto. Získaná šťáva z hub se používá do omáček jako ochucovadlo. Uchovává se v chladničce.

▣ Tip k receptu

Zbytek z hub můžeme přidat do polévky nebo umíchat s vejcem.

Ingredience

- 300 g žampionů
- 60 g másla
- 1 ks citrónu (šťávy)

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročné, Houby, Pomocné recepty