

Nejlepší houbová omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

656 kalorií , 0 g cukrů , 49 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Baara

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

Příprava

Houbová sezóna je zde, tak šup na lov a hurá do kuchyně!

1. Rozpusťte máslo a nechte na něm zesklivatět cibuli

2. Přidejte nakrájené, očištěné a omyté, houby - zprudka orestujte.

Promíchejte, osolte a přidejte kmín. Opékejte dokud houby částečně nezměknou, bude to trvat asi 10 min. Poté přidejte obě smetany a nechte probublávat dalších cca 15-20 min. Podle potřeby zahustěte jíškou připravenou ze zbylého másla a hladké mouky.

3. Omáčku dochuťte pepřem, případně lehce citronovou šťávou a podávejte s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.

Ingredience

- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 300 g čerstvých hub
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 0.5 lžičky kmínu
- ✓ pepř dle chuti
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 100 ml zakysané smetany
- ✓ 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Podzim, Houby, Hlavní chod, Omáčka



Tip k receptu

Jíšku můžete udělat také ze špaldové mouky nebo se omáčka také krásně zahusťuje rozvařenou hokaido dýní.

