

Omáčka ze sušených hub



Obtížnost:

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

564 kalorií , 1 g cukrů , 42 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-ze-susenych-hub>

Příprava

Sušené houby si namočíme do vody a necháme je namočené asi zhruba hodinu. Poté přidáme do vody kmín a houby uvaříme doměkka. V hrnci si rozpustíme máslo, zpěníme na něm nadrobno nasekanou cibuli, když je cibule zpěněná přisypeme hladkou mouku a uděláme cibulovou jíšku. Jíšku poté zředíme vodou a povaříme cca 30 minut, poté přecedíme a do přecezené omáčky přisypeme uvažené měkké houby i s vývarem z hub. Dále přilijeme mléko a necháme projít varem, dokud omáčka nezhoustne. Poté opeříme, dosolíme a podáváme.

Ingredience

- ✓ 50 g sušených hub
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 50 g másla
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

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