

Žampionová omáčka s petrželkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

399 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampionova-omacka-s-petrzelkou>

Příprava

Připravíme si nejdřív jíšku ze 2 lžic hladké mouky a 1 lžice másla tu poté podlijeme 1/4 vývarem a chvíli povaříme a odstavíme stranou. Houby očistíme a nakrájíme (ideální jsou čerstvé). V kastrole na 1 lžici másla osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, poté na ní vložíme houby a podlijeme šálkem masového vývaru. Přikryjeme poklicí a dusíme doměkka. Pak na houby přecedíme připravenou jíšku a ještě povaříme za stálého míchání. Ochutíme solí, pepřem, kmínem a posypeme petrželkou. Výborné k hovězímu masu.

Ingredience

- ✓ 200 g čerstvých hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžice másla
- ✓ 1 šálek masového vývaru
- ✓ 2 lžice hladké mouky
- ✓ 1/4 l masového vývaru
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ troška kmínu
- ✓ 1 lžice petrželové naťi

Kategorie

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

