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 lžíce másla tu poté podlijeme 1/4 vývarem a chvíli povaříme a odstavíme stranou. Houby očistíme a nakrájíme (ideální jsou čerstvé). V kastrole na 1 lžíci 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 lžíce másla
- 1 šálek masového vývaru
- 2 lžíce hladké mouky
- 1/4 l masového vývaru
- špetka soli
- špetka pepře
- troška kmínu
- 1 lžíce petrželové natě

Kategorie

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