



Houbová omáčka na smetaně

Chod	Omáčky
Příležitost	Oslava
Náročnost	Střední
Doba přípravy	
Počet osob	
Autor	



CO BUDEME POTŘEBOVAT

čerstvé houby	150 g	
cibule		1 ks
máslo		40 g
hladká mouka		40 g
smetana		1 kelímek
sůl		1 špetka
pepř		1 špetka
petržel		1 špetka
citronová šťáva		2 lžíce
Masox		1 kostka

PŘÍPRAVA RECEPTU

Na rozpuštěném másle zpěníme nakrájenou cibuli s nasekanou petrželkou. Potom přidáme houby nakrájené na tenké plátky, které pokapeme citronovou šťávou, a podusíme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, podlijeme ji Masoxem rozpuštěným ve vodě a vaříme asi 15 minut. Potom přidáme podušené houby, osolíme, opepříme a ještě krátce povaříme. Hotovou omáčku zjemníme smetanou.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí