

Smetanová houbová omáčka

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Střední
Doba přípravy	45 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

máslo	100 g	
smetana	200 ml	
čerstvé houby	4 hrsti	
hladká mouka		3 lžíce
sůl		špetka
mletý kmín		1 lžíce
voda		1 litr
cibule		1 ks
pepř		3 hrsti
nové koření		4 kuličky
bobkový list		2 ks
koriandr		1 lžíce

PŘÍPRAVA RECEPTU

Na polovině másla osmahněte drobně nakrájenou cibuli. Přidejte očištěné a na plátky nakrájené houby, koriandr, kmín, sůl a 5 až 7 minut restujte. Na druhé polovině másla osmažte mouku až vznikne světlá jíška. Zalijte vodou, okořeňte bobkovými listy, novým kořením a pepřem. Za občasného míchání vařte 20 minut. Pak přidejte směs s houbami a vařte dalších 5 minut. Nakonec opatrně vmíchejte smetanu. Můžete dochutit octem, cukrem, případně dosolit. Podávejte s vařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem.