

Houbová omáčka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sušené houby propláchneme, zalijeme vodou a uvaříme doměkka. Na másle zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme drcený kmín a celý pepř, prosátou mouku a připravíme zásmazku. Zásmazku zalijeme vývarem z hub, dobře rozšleháme a provaříme. Omáčku osolíme, přecedíme a zjemníme mlékem a smetanou. Uvařené houby přidáme do omáčky a provaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 8 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g

