

Žampionová omáčka a Hraškou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Očistěné houby nakrájíme na plátky, osolíme a zvolna podusíme na oleji doměkka. Na oleji osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme Mahá koření a krátce orestujeme. Přidáme Hrašku a mícháme dohladka, až nejsou žádné žmolky. Zalijeme horkou vodou, osolíme a za stálého míchání přivedeme k varu. Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut pod pokličkou. Občas promícháme a zkontrolujeme, zda se Hraška nepřipaluje. Hraška je dobře uvařená, když má lahodnou chuť a není cítit po hrachu. Podušené houby vmícháme do hotové omáčky a krátce povaříme. Nakonec do omáčky přidáme zakysanou smetanou a necháme přejít varem.

Podáváme s těstovinami, houskovým knedlíkem anebo vařenými brambory.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Nové koření celé** 30 g - 0.5 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 500 g
- **Kysaná smetana 15%** 180 g - 100 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Hraška na zahušťování** 250 g - 75 g
- **Mahá koření** 100 g - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

