

Myslivecká omáčka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Očištěné a pokrájené houby podusíme doměkka. Na oleji osmažíme cibulku, přidáme houby a zalijeme vývarem z hub, přidáme vodu, bujón a jíšku. Povaříme. Přidáme nadrobno pokrájené okurky, jemně pokrájený salám, okořeníme a 10 minut ještě povaříme. Před dokončením přidáme hořčici a osolíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Žampion zahradní** **500 g** - 300 g
- **Okurky delikates 5-8 cm** **720 ml. Chutné a křupavé!** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Hořčice plnotučná** **100 g** - 20 g
- **Jalovec celý** **30 g** - 1 g
- **Paprika sladká** **35 g** - 5 g
- **Jíška světlá bez lepku** **250 g** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** **56 g** - 12 g
- **Drůbeží GOTHAJSKÝ salám** **450 g** - 100 g
- **Muškatový ořech celý** **9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

