

Hříbková omáčka se smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Hříbky očistíme a nakrájíme na menší kousky.

Na oleji zpěníme nasekanou cibulku, přidáme malé kousky hub a lehce orestujeme. Pak směs zalijeme vodou, přidáme bujón a jíšku. Necháme povařit až houby změknou.

Do houbové omáčky přidáme smetany a podle chuti přidáme citronovou šťávu, sůl a pepř.

K hříbkové omáčce se hodí bramborové noky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Houby čerstvé** - 150 g
- **Citróny** - 5 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

