

Houbová omáčka z hlívy ústříčné

Ingredience

(norma cca 10 dětí)

- 400 g hlívy ústříčné
- 1 cibule
- Máslo
- Smetana 12%
- Knorr hotová tmavá jíška
- Sůl
- Pepř černý mletý z Vietnamu

• Příprava

- Na másle zesklivatíme cibuli nakrájenou nadrobno. Přidáme hlívu na kostičky. Krátce ji orestujeme a podlijeme vodou. Necháme cca 20 minut dusit, kontrolujeme množství vody, aby se nevyvařila.
- Osolíme, opeříme a zasypeme tmavou jíškou.
- Stáhneme plamen na minimum a zalijeme kelímkem smetany. Necháme probublát.
- Popřípadě dohustíme jíškou do požadované konzistence omáčky.
- Houbovku z hlívy ústříčné podáváme s kynutým případně hrníčkovým knedlíkem.

