

Hubová omáčka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sušené huby prepláchneme, zalejeme vodou a uvaríme domäkka. Na masle speníme jemne nakrájanú cibuľu, pridáme drvenú rascu a celé čierne korenie, preosiatu múku a pripravíme zasmažku. Zasmažku zalejeme vývarom z húb, dobre rozšľaháme a prevaríme. Omáčku osolíme, precedíme a zjemníme mliekom a smotanou. Uvarené huby pridáme do omáčky a prevaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Pitná voda nesýtená** - 480 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Smotana na šľahanie** - 40 g
- **Maslo** - 40 g
- **Rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

