

Šampiňónová omáčka a Hraškou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistené huby nakrájame na plátky, osolíme a pozvoľna podusíme na oleji domäkka. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu a krátko orestujeme. Pridáme Hrašku a miešame dohľadka, až nie sú žiadne hrčky. Zalejeme horúcou vodou, osolíme a za stáleho miešania privedieme do varu. Potom oheň stlmíme a pozvoľna varíme 20 minút pod pokrievkou. Občas premiešame a skontrolujeme, či sa Hraška nepripaľuje. Hraška je dobre uvarená, keď má lahodnú chuť a nie je cítiť po hrachu. Podusené huby vmiešame do hotovej omáčky a krátko povaríme. Nakoniec do omáčky pridáme kyslú smotanou a necháme prejsť varom.

Podávame s cestovinami, žemľovou knedľou alebo varenými zemiakmi.

Ingrediencie

- **Hraška na zahusťovanie 250 g** - 75 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Šampiňóny záhradné** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

