

# Houbová omáčka z mladých hřibů



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

2962 kalorií , 0 g cukrů , 73 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-omacka-z-mladych-hribu>

## Příprava

Maso dáme vařit do osolené vroucí vody, když je měkké, vyndáme jej na talířek. Na drobno pokrájenou cibulku zpěníme na másle, přidáme houby pokrájené na malé kousky, podlijeme vývarem z masa a podusíme doměkka. Omáčku připravíme ze smetany, mléka a mouky. Vše rozmícháme a vlijeme do uvařených hub společně s potřebným množstvím vývaru.

### Tip k receptu

Pro výraznější houbovou chuť můžeme přidat špetku houbového koření.

## Ingredience

- 200 ml smetany či šlehačky
- 300 ml mléka
- 6 lžic másla
- 4-6 čerstvých hřibů (dle velikosti)
- 1 cibule
- 80 dkg hovězího masa
- troška soli
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce cukru krupice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Houby, Maso, Klasika, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod, Omáčka

