Smetanová houbová omáčka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

300 až 500 g	houby (například kombinace lišek a hříbků)
2 lžíce	máslo
1 ks	cibule
1 l	hovězí vývar (může být i z kostky)
5 ks	bobkový list
8 kulička	nové koření
trochu	drcený kmín
1 ks	sladká smetana
1 ks	zakysaná smetana
2 lžíce	hladká mouka na zahuštění
	sůl
	hrubě mletý pepř
	ocet
	cukr dle chuti



Postup přípravy

Houby očistíme a nakrájíme na menší kousky. Na másle si necháme zpěnit pokrájenou cibuli, přidáme k ní houby a zalijeme je horkým vývarem. Přidáme bobkové listy, kuličky nového koření a drcený kmín a dusíme asi 20 minut (aby byly houby krásně měkké). Potom přilijeme sladkou i kysanou smetanu smíchanou s hladkou moukou a necháme ještě asi 10 minut provařit. Podle chuti osolíme, opepříme hrubě mletým pepřem, okyselíme a osladíme. Houbovou omáčku můžeme podávat s masem (nejčastěji s hovězím), nebo bez masa, s kynutým nebo vídeňským knedlíkem, popř. s bílým pečivem.