Kluci v akci

Houbová omáčka

4 porce

Lesy nám letos přichystaly vydatnou nadílku hub. Připomeňme si klasickou smetanovou houbovou omáčku s porcí hovězího masa a nadýchaným houskovým knedlíčkem.

80 g másla
250 g hřibů
drcený kmín
hovězí vývar
200 ml sladké smetany
100 ml zakysané smetany
1–2 lžíce hladké mouky
sůl
střik octa
600 g vařeného hovězí ho masa zadního

Na rozehřátém másle osmahneme nakrájené houby s kmínem, přiklopíme; až houby pustí šťávu, zalijeme vývarem, přidáme obě smetany se zakvedlanou moukou a provaříme dvacet minut. Na závěr ochutíme solí, octem.

Omáčku podáváme s plátkem hovězího masa a houskovým knedlíkem.

© Česká televize – www.ceskatelevize.cz