

Hlivová omáčka so smotanou

Potrebuje:

- 300 g čerstvej hlivy
- olej
- soľ
- čierne korenie
- ocot alebo citrónová šťava
- kyslá smotana

Príprava jedla:

Na oleji podusíme nakrájanú hlivu aj s nožičkami asi 20 minút. Zalejeme vývarom, osolíme. V smotane rozšľaháme hladkú múku a za stáleho miešania vlejeme do vriaceho bujónu. Dochutíme citrónovou šťavou alebo octom. Omáčka sa však už nesmie variť, pretože by sa zrazila. Dochutíme soľou, cukrom. Podávame s vareným hovädzím mäsom a knedľou.