SLADKO KYSLÁ ŠAMPIŇÓNOVÁ OMÁČKA OD HUGA





Špeciálna a zároveň veľmi jednoduchá, rýchla omáčka, ktorú budete odteraz variť pravidelne!

Nevyhadzujte VODU Z KYSLÝCH UHORIEK!

Budete ju potrebovať do tejto fantastickej omáčky.

Suroviny:

čerstvé alebo zavárané šampiňóny (lepšia je samozrejme z čerstvých)

cibuľu

vodu z kyslých uhoriek

soľ, mleté čierne korenie

sladkú smotanu

trochu hladkej múky alebo solamylu

cestoviny alebo knedľu ako prílohu

Postup:

Na oleji opražte na drobno nakrájanú cibuľu, pridajte nakrájané šampiňóny a dobre opečte.

Zalejte uhorkovou vodou, ochuťte soľou a korením.

Chvíľu povarte a pridajte sladkú smotanu, v ktorej predtým rozmiešate trochu hladkej múky alebo solamylu. Toľko aby mala omáčka krémovú konzistenciu.

Omáčku už vôbec ničím nemusíte ochucovať. Všetky dôležité chute dostala z uhorkovej vody a je to "manamka"!
Môj TIP: Pridajte do omáčky aj jednu na jemno nastrúhanú kyslú uhorku.

HOTOVO!

Podávajte s uvarenou cestovinou. Vynikajúca je aj s knedľou. Je tak dobrá, že k nej nepotrebuje mäso. Ak predsa, urobte si na panvici rýchle soté z bravčového mäsa, ktoré naservírujte na hotovú omáčku.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo