

Huby na divoko

Potrebuje:

- 20 g sušenej zmesi lesných húb
- 120 g cibule
- 70 g tuku
- 100 g mrkvy
- 50 g petržlenu
- 50 g zeleru
- 30 g múky
- ocot
- soľ
- korenie
- bobkový list
- smotana

Príprava jedla:

Na tuku opražíme cibuľku, pridáme namáčané huby, soľ a chvíľu dusíme. Potom pridáme nakrájanú zeleninu a korenie. Zmes dusíme a podlievame, až je všetko mäkké. Z múky a smotany urobíme zátrepku, pridáme do zmesi a zavaríme. Dochutíme octom a podávame s knedľou.

Hubová omáčka so smotanou

Potrebuje:

- 20 g sušenej zmesi lesných húb
- olej
- čierne korenie
- ocot alebo citrónová šťava
- kyslá smotana
- vývar

Príprava jedla:

Na oleji podusíme huby asi 30 minút. Zalejeme vývarom a osolíme. V smotane rozšľaháme hladkú múku a za stáleho miešania vlejeme do vriaceho bujónu. Dochutíme citrónovou šťavou alebo octom. Podávame s vareným hovädzím mäsom a knedľou.