

Sviečkovica s hlivovou omáčkou a Karičkou

Potrebuje

- - 1000 g bravčová sviečkovica
- - 150 g hliva ustricová
- - tymián podľa chuti
- - olivový olej
- - korenie čierne mleté
- - soľ podľa chuti
- - 125 g smotana na varenie
- - 1 Karička črievko
- - 2 strúčiky cesnak

Postup

Najprv si pripravíme mäso. Osolíme ho, okoreníme a prudko opečieme na oleji na panvici. Potom ho posypeme tymiánom a dáme piecť do rúry, kým nebude mäkké – cca 15 – 20 min. pri teplote 180 °C. Hlivu nakrájame na rezančeky, osolíme, okoreníme, pridáme pretlačený cesnak a opečieme krátko na panvici na oleji. Potom podlejeme vodou alebo vývarom a trochu podusíme. Nakoniec pridáme smotanu rozmixovanú s Karička črievkom a za stáleho miešania krátko povaríme. Mäso prekrojíme, naporcujeme a podávame s hlivovou omáčkou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: