Šampiňónová omáčka s Karičkou

Potrebujeme

- - 400 g čerstvé šampiňóny
- - 1 PL maslo
- - trochu citrónová šťava
- - podľa chuti soľ
- - trochu mleté čierne korenie
- - trochu drvená rasca
- - 2 PL hladká múka
- - 250 ml smotana

Postup

Plátky šampiňónov opražíme na rozohriatom masle, pokvapkáme citrónovou šťavou a dusíme domäkka. Osolíme, okoreníme, pridáme rascu a posypeme hladkou múkou. Premiešame a za stáleho miešania prilievame smotanu. Pomaly varíme do zhustnutia. Pridáme Karičku v črievku a podávame s knedľou alebo cestovinami. Moje deti to ľúbia presne takto ako na foto. Dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	Tatiana z obce Kráľ
náročnosť:	nízka
čas:	
porcie:	