

# Asijská houbová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- houby shiitake 100 g
- žampiony 100 g
- sylný masový vývar 0.6 dl
- bílé víno 1 lžíce
- kremská hořčice 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- petrželka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Thajsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme na plátky nakrájené houby a necháme je změkhnout. Přilijeme víno a mícháme, až se všechna tekutina skoro vypaří. Pak přidáme vývar, rozmíchaný se smetanou a hořčicí. Prošleháme a za stálého míchání přivedeme k varu. Snížíme plamen a omáčku vaříme do zhoustnutí asi 5 minut.

Dochutíme ji pepřem, popřípadně solí a posypeme petrželkou.