

Ingrediencie

500 g hlivy ustricovej, 2 cibule, 50 ml oleja, 10 g papriky mletej sladkej, 2 bobkové listy, 500 ml zeleninového vývaru, 50 g hladkej múky, 200 g mlieka, 200 ml smotany na varenie, 1 citrón

Postup

Na oleji speníme na jemno nakrájanú cibuľu, posmažíme a pridáme na väčšie kúsky nakrájanú hlivu. Hlivu krátko orestujeme, pridáme soľ, korenie, mletú sladkú papriku a bobkový list. Podlejeme zeleninovým vývarom a pol hodiny dusíme pod pokrievkou do mäkka.

V mlieku vymiešame múku a paprikáš zahustíme a povaríme aspoň 15 minút. Pridáme sladkú smotanu, prevaríme a odstavíme. Nakoniec ochutíme citrónovou šťavou. Podávame s cestovinami alebo knedlíkom alebo haluškami.

zdroj: www.bonvivani.sk

