

# Hribovica

## Potrebuje

- - Trištvrte veľkej misky sušených hříbov (najlepšie miešané, dubáky, kozáky aj suchohříby, heh čo hříbová sezóna dala)
- - 5 väčších zemiakov
- - soľ, korenie
- - trocha mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - malú cibuľu
- - 2 ks Karička črievko
- - 4 ks bobkových listov
- - dve lyžice octu
- - olej
- - 4 lyžice špaldovej múky

## Postup

Na oleji si speníme na drobno nakrájanú cibuľku, medzitým si v miske zalejeme vriacou vodou sušené hříby a necháme napučať aspoň 10 minút. Všetko potom nalejeme na cibuľku, dolejeme vodu, osolíme, okoreníme pridáme bobkáč a ocot. Necháme variť, kým sa nám nezdaajú hříbiky polohotové, pridáme na drobné kocky nakrájané zemiaky a varíme do zmäknutia. Kým varíme zemiaky, do hrnčeka si dáme trocha oleja a múku, opečieme si zápražku, prilejeme trocha mlieka a zahustíme. Na záver zjemníme smotankou a primiešame dve Karička črievka, necháme prevrieť.

---

Tento recept nám posielala: Milena z Piešťan

náročnosť: Nízka

čas: 75 minút

porcie: vela

bezlepkový recept: Áno