

Gobova omaka



Foto: Specht62

Priprava:

Za **gobovo omako** očistimo gobice, če je potrebno, jih operemo in narežemo na ne premajhne kose. Drobno nasekljano čebulo popražimo na olju, dodamo gobice in dušimo v pokriti posodi ca. 15 minut.

Na olju zlatorjavo prepražimo moko. Zalijemo z juho in zavremo. Dodamo gobice. Vse skupaj dušimo še približno 15 minut. Dodamo sladko smetano, limonin sok in sol.

Gobovo omako posipamo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo s kruhovimi cmoki.

Nasvet:

Če omako prehitro solimo, se gobice skrčijo in **gobova omaka** postane preredka.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: priloga , glavna jed

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 800 g gobic (šampinjoni, lisičke, jurčki)
- 1 večja čebula
- 1 šop peteršilja
- rastlinsko olje (za pečenje)
- 40 g rastlinskega olja
- 40 g moke (polnozrnate moke)
- 1/4 l zelenjavne juhe
- 1/8 l sladke smetane
- 1/2 limone (sok)
- sol