

Dušené houby na sádle s bylinkami



Konečně jsme se dočkali a ROSTOU! Vydatné deště a teplé počasí nakonec houbám přály. Co s nasbíranými houbami? No přece poctivou smaženici a nebo vyzkoušejte tutu chuťovku.

Porce: 2

Příprava: 30 min

Označení: vegetariánské

Ingredience

- 0,5 kg zdravých, očištěných a pokrájených jedlých hub (hříby, kozáci, křemenáče, klouzci, lišky...)
- 1 vrchovatá lžíce sádla
- 1 šalotka
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 větší bageta nebo celozrnný chléb
- 2 lžičky zakysané smetany
- čerstvý libeček
- sůl

Postup

1. Na lžici sádla nejprve cca 3 minuty restujte na drobno pokrájenou šalotku.
2. Poté k ní přidejte nakrájené houby a vše promíchejte, osolte a přidejte kmín.
3. Na mírném plamenu a za občasného míchání restujte do změknutí zhruba 15 min. V případě potřeby jen lehce podlijte.
4. Podle chuti ještě dosolte a směs si přendejte do misky. V pánvi opečte na výpeku podélně rozkrojené bagety nebo plátky chleba.
5. Servírujte opečené pečivo, na něj dejte houbovou směs, přidejte lžičku zakysané smetany a bylinky - nejlépe libeček, případně jiné čerstvé bylinky dle chuti.

TIP

Smaženice z hříbků

- autor: Michaela Bebová
- www.biochemicka.cz
- zdroj fotky: Shutterstock.com