Chlebová smaženice s česnekem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8-10 krajíců celozrného chleba
400 g čerstvých hub
4 vejce
6 lžic sádla
4 stroužky česneku
tymián
kmín
mletý pepř
sůl
čerstvá zelenina na oblohu

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozehřejeme sádlo a opečeme na něm chleba nakrájený na kostičky a plátky česneku. Opečený chléb vyjmeme, na pánvi orestujeme nakrájené houby. Tyto osolíme, opepříme, okmínujeme a dusíme, dokud se z nich nevypaří voda. Pak přidáme tymián, pepř a opečené chlebové kostičky. Promícháme, zalijeme rozkvedlanými vejci a za občasného zamíchání vaříme ještě 2 minuty, dokud se vejce nesrazí. Smaženici upravíme na talíře a bohatě obložíme zeleninou.