

Houby po horácku

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg čerstvých hub

25 dkg hrubé mouky

2 dkg tuku

sádlo

1 vejce

cibule

kmín

sůl

Postup

Do vařící osolené vody s tukem zavaříme mouku, vmícháme hladkou kaši a provaříme. Necháme vychladnout a do studené kaše vmícháme vejce. Očištěné houby nakrájíme a uvaříme zvlášť ve vodě se solí a kmínem. Přidáme k nim nočky vykrájené z moučné kaše. Když je obojí uvařené, scedíme nočky s houbami, rozmícháme se sádlem a dáme na pekáč zapéci.