Houbový guláš a škvarkové placky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g směsi hub
cibule
sádlo
paprika
drcený kmín
2 kostky houbového bujónu
Na škvarkové placky:
300 g hladké mouky
200 g škvarků se sádlem
2 vařené brambory

Postup

Do zpěněné cibule přidáme nakrájené houby, zasypeme paprikou a zalijeme vodou, do které přidáme kostky houbového bujónu, drcený kmín a povaříme. Placky připravíme takto: smícháme nastrouhané, vařené brambory, kmín, sůl, droždí a mléko. Necháme vykynout, přidáme škvarky se sádlem a vypracujeme těsto. Necháme kynout 45 minut a pak tvoříme menší placičky, které položíme na plech a pečeme v předehřáté troubě do zlatova.