

Jihočeské houbové řízky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g čerstvých hub

40 g sádla

1 cibule

sůl

2 housky

0,05 l mléka

20 g másla

sardelová pasta

2 vejce

mletý černý pepř

zelená petrželka

strouhanka

tuk na smažení

Postup

Očištěné houby nakrájíme nadrobno. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme houby a dusíme. Osolíme, odstavíme a přidáme v mléce namočené housky, protřené přes síto. Máslo rozmícháme se sardelovou pastou, vejci a mletým pepřem. Přidáme k houbám a vše spolu promícháme s nadrobno posekanou zelenou petrželkou. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Ze směsi formujeme řízky, které obalíme ve strouhance a opékáme na rozpáleném tuku po obou stranách.

Doporučená příloha: Bramborová kaše, salát z čerstvé zeleniny.