

Houbový šašlik

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na houbový šašlik používáme menší kloboučky žampionů
hříbků
křemenáčů
dále pak rohlíky
drůbeží nebo telecí játra
sůl
pepř
olej.

Postup

Kloboučky hub očistíme a omyjeme. Rohlíky nakrájíme na plátky silné asi 0,5 cm. Játra nakrájíme na plátky silné asi 4 milimetry ve stejné velikosti jako plátky rohlíků a kloboučky hub. Pak kloboučky hub, plátky rohlíků a jater střídavě napichujeme na grilovací jehlu nebo špejli, osolíme, opepříme a pečeme 6 minut v rozpáleném oleji. Podáváme s vařenými bramborami, dušenou rýží a salátem ze syrové zeleniny.