

# Smažené houby

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

## Suroviny

košík velkých, čerstvých, zdravých a jedlých hub (nejlépe hříby, křemenáče, březáky apod.)

3 lžíce hladké mouky

3 vejce

šálek mléka (nebo piva)

1 lžička soli

strouhaná houska

olej (nebo sádlo)

## Postup

1. Houby očistíme, otřeme hadříkem a nakrájíme je na silnější plátky (alespoň 1 cm). Mouku smícháme s vejci, solí a mlékem, až vznikne husté těstíčko. Místo mléka můžeme přidat pivo. 2. Plátky hub obalíme v těstíčku, pak je vložíme do strouhané housky a po obou stranách obalíme. 3. Rozpálíme větší dávku oleje (nejlépe ve fritovacím hrnci), opatrně vkládáme obalené houby a smažíme je dozlatova. 4. Vyjmeme je děrovanou lopatičkou a dáme okapat na ubrousek. Podáváme s vařenými brambory nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

