

Houbofleky

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

4 stroužky - česnek

sůl

2 ks vejce

1 ks cibule

kmín

15 dkg uzenina

čerstvé houby

1 balíček těstoviny (jakékoliv)

olej nebo tuk

Postup

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Na oleji ji osmahneme do sklovata a přidáme očištěné a nakrájené houby. Směs osolíme, okmínujeme a přidáme prolisovaný česnek. Směs dusíme doměkka. Mezitím si uvaříme těstoviny. V pekáči smícháme uvažené těstoviny se směsí z hub a uzeniny. Vše zalijeme rozšlehanými vejíčky a zapékáme přibližně 20 minut. Při zapékání nebo při servírování můžeme houbofleky posypat sýrem. Není to však nutné. Jídlo je výborné i bez něj.

Poznámka

Šunkofleky trochu jinak. Místo šunky přidáme houby.