

Blinčiky s houbovým kaviárem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g čerstvých nebo sušených hub

1 cibule

sůl

pepř

kmín

1 lžíce oleje

petrželka

2 vejce

polohrubá mouka

kysaná smetana

olej

Postup

Sušené houby namočíme, necháme asi 15 minut nabobtnat a scedíme. Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na kostičky. Na rozehřátém oleji osmažíme na kostičky nakrájenou cibulku, přidáme houby a opečeme. Osolíme, opepříme, přidáme sekanou petrželku, kmín, vodu a dusíme doměkka. Poté směs dvakrát umeleme (pokud je příliš řídká zahustíme ji houskou, namočenou v mléce a vymačkanou.) Vychladíme. V mixéru smícháme vejce s polohrubou moukou, špetkou soli, vodou a mícháme do hladka. Z těsta vytvoříme malé lívanečky, které po obou stranách opečeme na oleji a udržujeme v teple. Lívanečky (blinčiky) podáváme horké se studeným houbovým kaviárem a ozdobené kysanou smetanou