

Houbový dort

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 polouvařených brambor

2 vejce

250 g polohrubé mouky

sůl

Náplň:

700 g hub (žampionů)

2 cibule

2 stroužky česneku

100 g slaniny

100 g strouhaného tvrdého sýra

1 lžíce oleje

1 citrónu - šťáva z

3 lžíce másla

sůl

bílý pepř

petrželka

Postup

Rozmačkáme brambory, vmícháme do nich vejce, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Slaninu, cibuli a česnek orestujeme na oleji. Přidáme oloupané a pokrájené houby, ochutíme citrónovou šťávou, solí a pepřem a podusíme do měkka. Do dortové formy dáme 0,5 těsta a na něj vrstvu houbové směsi. Posypeme sekanou petrželkou a opět vytvoříme vrstvu z těsta. Tu posypeme strouhaným sýrem a poklademe lupínky másla. Pečeme v troubě asi 30 minut.