

Mňamózní houbový štrůdl

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 listové těsto

400 g tvrdých hub (hříbky nebo žampiony)

1 střední cibule

3 + 1 vejce

3 lžice smetany na vaření

máslo

Postup

Postup přípravy: Na pánev dáme máslo, pokrájenou cibuli, pokrájené houby a dusíme do měkka. Pak zalijeme třemi vejci, patřičně osolíme a uděláme řídkou míchanici. Odstavíme a necháme vystydnout. Listové těsto vyválíme na tenký plát, potřeme vystydlou směsí a stočíme jako roládu. Dáme do máslem vymazaného pekáče švem dovnitř a během pečení neustále potíráme směsí vejce rozmíchaného se 3 lžicemi smetany a trochou soli. Potírání je skutečně důležité! Díky potírání bude roláda krásně vláčná a jemná...

Podáváme teplé se zeleninovým salátem, je to neskutečná mňamka. Lze pojídat i studené. (Masožravcům doporučuji vmíchat do směsi krájený šunkový salámek nebo něco podobného).