

Hlíva zapečená s bylinkovým máslem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 ks žloutek

1 svazeček - zelená petrželová nať

sůl

příloha::

mletý černý pepř

0,5 ks citron

600 g hlíva ústříčná

brambory 6-8 ks

100 g máslo

2 lžíce olej

Postup

Máslo necháme na teplém místě změkknout, menší svazeček petrželky propláchneme a jemně nasekáme.

Hlívu rozkrájíme na menší plátky a ty opečeme z obou stran na oleji. Postupujeme, jako bychom opékali plátky masa. Hlíva trochu zesklivatí a zrudne. Opečenou ji z pánve vyjmeme a narovnáme do menšího zapékacího pekáčku, který jsme jen slabě vymastili máslem.

Máslo utřeme se žloutky téměř do pěny, přišleháme citronovou šťávu, vymačkanou z poloviny citronu, a pak do másla vmícháme jemně nasekanou petrželku. Touto bylinkovou máslovou směsí potřeme opečené hlívy narovnané v zapékacím pekáčku. Dáme zapéct do vyhřáté trouby. Zapékáme při 150 °C asi 35 minut.

Zapečené hlívy s bylinkovým máslem podáváme s brambory a čerstvou zeleninou nebo salátem. Hlíva smažením a pečením ztrácí na objemu, recept je určen pro 2 - 3 porce.

Poznámka

Hlívu, bohatou na minerály a vitamíny, lze připravit mnoha způsoby. Zajímavá a chutná je zapečená s bylinkovým máslem.