

Houbovec s masem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg uzeného bůčku
nebo uzeného masa z žebírek
5 dkg sušených hub
másl
4 žemle
6 dkg krupice
3 asi
3 vejce
5 dkg sádla
sůl
česnek
pepř

Postup

Žemle nakrájíme na plátky a namočíme v mléce. Také sušené houby namočíme do mléka. Mléko slijeme a přidáme ho k houskám. Houby ve slané vodě trochu povaříme, pak rozkrájíme na menší kousky. Přidáme je k namočené housce, pak přidáme česnek, rozkvedlané vejce, na kostičky pokrájené maso, krupici, solíme, opepříme. Směs přendáme do vymaštěného pekáčku a pečeme v troubě. Poklademe kousky másla.