Žemle podle lesní žínky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g očištěných čerstvých hub
60 g másla
1 větší cibule
sůl
mletý pepř
2 celá vejce
na posypání strouhaný sýr ementál
strouhanka
tuk na plech
8 žemlí
rozpuštěné máslo na pokropení

Postup

Z žemlí odkrojíme vršek a vydlabeme střídku. Vnitřek vydlabaných žemlí vymažeme syrovým máslem. Houby na jemno rozsekáme. V kastrole rozehřejeme máslo a v něm zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. K ní přidáme rozsekané houby, osolíme, opepříme a doměkka udusíme. Do dušených hub zamícháme vejce a naplníme jimi vrchovatě připravené žemle. Povrch posypeme strouhankou, nastrouhaným ementálem, pokropíme rozpuštěným máslem a na pomaštěném plechu v horké troube asi 10 až 15 minut zapečeme. Podáváme teplé.