Pórkové lívanečky s houbami

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hladké mouky
4 vejce
0,25 1 mléka
sůl
200 g očištěných čerstvých hub penízovek
40 g másla na dušení hub
200 g póru
100 g uzeného vařeného masa nebo zbytků z pečeně
100 g sádla nebo oleje na pečení

Postup

Z rozkvedlaných vajec, mouky, mléka a solí si připravíme řídké těstíčko, které metlou dobře prošleháme. Houby nakrájíme na tenké plátky a na rozehřátém másle je podusíme. Očištěný a omytý pór nakrájíme na tenká kolečka, a to hlavně jeho bílou část, vložíme je do cedníku, na okamžik ponoříme do vařící slané vody a necháme dobře okapat. Podušené houby, prochladlý pór a jemně rozsekané maso vmícháme do připraveného těstíčka. Směs menší naběračkou lijeme na pánev do rozehřátého tuku, naběračkou stlačíme do plocha do tvaru lívanečků a po obou stranách je do růžova vysmažíme. Můžeme je také smažit v lívanečníku. Příloha: bramborová kaše a salát ze syrové zeleniny.