Pečené houby po indicku

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g polničky
1 lžička mletého pepře
1 lžičky bazalky
1 citrón - šťáva
30 g tuku
1 lžičky soli
1 lžičky kurkumy
1 velký stroužek česneku

Postup

Houby omyjeme, osušíme a nakrájíme na středně silné plátky. Zaprášíme je pepřem, bazalkou a zakapeme citrónovou šťávou. Dobře promícháme a necháme 15 minut marinovat. Rozpálíme tuk, vsypeme houby i s marinádou a opečeme je. Přidáváme ostatní koření, obrátíme. Opékáme 1-2 minuty na každé straně. Podlijeme 2 lžícemi vody, osolíme a necháme 5 minut dusit. Jako příloha brambory na různý způsob.