

Nočky s houbami

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Asi 600g vařených brambor

200 g hrubé mouky

5 vajec - celkem

kmín

sůl

1 menší cibule

50 g slaniny

čerstvé houby (nebo asi 50g sušených)

máslo.

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a jemně nastrouháme do misky. Přidáme mouku, sůl, špetku kmínu, 1 vejce a dobře promícháme. Z těsta vykrajujeme lžicí nočky, které vkládáme do osolené vroucí vody. Vaříme 3-5 minut a nočky při vaření promícháváme. V kastrolku rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme jemně nasekanou cibuli a osmahneme. Očištěné houby nakrájíme na malé kousky, vložíme je na cibulový základ, přidáme sůl a špetku kmínu, podlijeme trochou vody a dusíme pod pokličkou do měkka. Pak vmícháme 4 vejce a rychle osmažíme. Nočky rozdělíme na talíře, polijeme rozpuštěným máslem a obložíme houbovou směsí. Příloha: hlávkový nebo okurkový salát s rajčaty.