

Guláš z hlívy ústříčné

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

30 dkg cibule

trochu oleje

kousek chlebové střídy na zahuštění

3 stroužky česneku

30 dkg hlívy ústříčné

sůl, koření dle chuti /papriku, bazalku, kmín/

Postup

Orestujeme cibuli na oleji, přidáme nahrubo nakrájenou hlívu, osolíme, okořeníme a necháme dusit pod pokličkou asi 20 minut. Přidáme nastrohaný česnek, trochu podlijeme a zahustíme rozdrobenou chlebovou střídou. Necháme ještě chvilku povařit a do hotového pokrmu přidáme čerstvou nasekanou petrželovou nat' nebo čerstvou bazalku. Podáváme s jakýmkoliv pečivem.