Zapečená houbová omáčka s vejci a rýží (Polsko).

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 vajec uvařených nahniličku
asi 300ml oprané a přebytečného škrobu zbavené rýže
2 cibule
sůl
troška mletého muškátového oříšku (nemusí být)
150 g sýru na strouhání
tuk na vymazání zapékací nádoby.
Na oblohu: rajská jablíčka
panenský olivový nebo slunečnicový olej
bílý pepř
sůl
kvalitní vinný nebo balzámový ocet
sekaná zelená petrželka.
Na omáčku: 200g hub
20 g polohrubé mouky
150 ml sladké smetany
olivový olej nebo jiný rostlinný tuk.

Postup

Drobně pokrájenou cibuli zesklovatíme na tuku a přimícháme k oprané rýži. Zalijeme vodou asi 1 - 2cm nad povrch rýže s cibulí, osolíme a dusíme pozvolna doměkka, až se tekutina odpaří. Zapékací nádobu vymažeme tukem a dno pokryjeme vrstvou rýže. Do rýže uděláme pomocí lžíce prohlubně, do kterých vmáčkneme oloupaná vejce. Vše zalijeme houbovou omáčkou a posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem, poprášíme mletým muškátovým oříškem (nemusí být), ještě trošku pokapeme olivovým olejem a v horké troubě zapečeme až sýr zezlátne. Houbová omáčka: Očištěné houby pokrájíme na plátky a posolené na tuku dusíme doměkka. Hotové zaprášíme moukou, zalijeme smetanou a povaříme do zhoustnutí. Na talíři hotový pokrm obložíme plátky rajčat, které lehce osolíme, poprášíme bílým pepřem, posypeme sekanou zelenou petrželkou a pokapeme vinným octem a panenským olivovým nebo slunečnicovým olejem. Alternativa: Nemáme-li houby čerstvé, použijeme sušené, které před úpravou povaříme ve vodě doměkka. Potom trošku vývaru můžeme použít na dochucení houbové omáčky.