Pečené václavky



Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g václavek
100 g libové syrové šunky
1 cibule
sůl
pepř
koření
kmín
majoránka.

Postup

václavky se omyjí a 3 až5 minut povaří ve vodě. Voda se slije a houby se nechají na sítu odkapat. Šunka a cibule se nakrájí na proužky a krátce se osmáhne.Z václavek se použijí jenom klobouky.Jen velké hlavy se přepůlí. Vše se za stálého míchání nechá dobře propéci. Silně okořenit, potom ještě jednou propéci a ihned podávat .Příloha černý chléb se sázenými vejci nebo opékané brambory se zelným salátem.