

Míchaná vejce s houbami (houbová smaženice).

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

400 g čerstvých hub

nejlépe ve směsi

80 g másla nebo slaniny

50 g cibule

8 vajec

sůl

kmín a mletý pepř

Postup

V kastrole na rozehřátém másle nebo na dróbně nakrájené a rozškvařené slanině zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme houby nakrájené na tenké plátky, posypeme je kmínem a dusíme. Když jsou houby měkké a šťáva téměř vydušená, nalijeme na ně dobře rozšlehaná vejce, osolíme, opepříme a za stálého míchání je na mírném ohni necháme tak dlouho, až směs zhoustne. Houbovou smaženici upravíme na talíře a ozdobíme hlávkovým salátem nebo kadeřavou petrželkou. Příloha: chléb nebo slané rohlíky.