Holubinky zapečené na lasturách

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g čerstvých holubinek (holubinka namodralá
bukovka
zlatá
trávozelená
mohu to být také houby hřibovité)
50 g másla
40 g cibule
petrželka
sůl
lžíce citrónové šťávy
20 g hladké mouky
0,12 l vývaru ze zeleniny nebo z čerstvých hub
150 g masa z vařeného nebo pečeného kuřete
popř. zbytky z pečeně
50 g nastrouhaného ementálu nebo parmezánu
30 g strouhanky a 30g rozpuštěného másla. Trochu tuku na vymaštění lastur.

Postup

V kastrole na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a jemně.rozsekanou petrželku, pak přidáme na plátky nakrájené houby, osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a dusíme. Když jsou houby měkké a šťáva se z větší části vydusila, zaprášíme je moukou, trochu osmahneme, podlijeme studeným vývarem a dohusta svaříme. Nakonec přimícháme na nudličky nakrájené maso navršíme do šesti máslem vymazaných lastur, povrch směsi posypeme sýrem a strouhankou, pokapeme máslem, narovnáme m na plech a v horké troubě 10 až 15 minut opečeme. Poznámka: Nemáme-li lastury, naplníme směs do ohnivzdorných porcelánových nebo skleněných zapékacích misek neboli kokotek. Příloha: tyčinky z lístkového těsta, slané rohlíky apod.