

Houby pečené na grilu

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

800 g klobouků z čerstvých hub (hříby pravé

muchomůrky růžovky

ryzce syrovinky

žampióny), 120g másla

sůl

mletý pepř a petrželka

Postup

Středné velké kloboučky hub očistíme a semenice (lupeny nebo trubky), jsou-li větší, odstraníme. Potom je dáme do kastrolu vedle sebe, přelijeme rozpuštěným máslem a necháme asi hodinu stát. Pak je z másla vyjmeme a celkem asi 10 minut na grilu po obou stranách pečeme. Při opékání potíráme kloboučky máslem. Upečené osolíme a opepříme, posypeme jemné rozsekanou petrželkou, klademe na horké topinky a podáváme. Obměna: Do kloboučků hub, než je přelijeme rozpuštěným máslem; můžeme také zapíchat na nudličky nakrájený česnek.