Houby pečené na česneku



Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g čerstvých hub (hřiby pravé
žampióny
ryzce syrovinky. muchomůrky růžovky)
50 g sádla nebo oleje
4 stroužky česneku a sůl.

Postup

Pro pečení jsou nejvhodnější středné velké klobouky hub. Tlustší klobouky naplocho rozkrojíme. Připravené houby potřeme česnekem utřeným se solí a v rozehřátém tuku s vyšší teplotou rychle opečeme tak, aby křupaly. Příloha: slaný rohlík a salát ze syrové zeleniny.