

Chlebová smaženice s česnekem

Kategorie: Vejce

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

8-10 krajíců celozrného chleba

400 g čerstvých hub

4 vejce

6 lžic sádla

4 stroužky česneku

tymián

kmín

mletý pepř

sůl

čerstvá zelenina na oblohu

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozežřejeme sádlo a opečeme na něm chleba nakrájený na kostičky a plátky česneku. Opečený chléb vyjmeme, na pánvi orestujeme nakrájené houby. Tyto osolíme, opeříme, okmínujeme a dusíme, dokud se z nich nevypaří voda. Pak přidáme tymián, pepř a opečené chlebové kostičky. Promícháme, zalijeme rozkvedlanými vejci a za občasného zamíchání vaříme ještě 2 minuty, dokud se vejce nesrazí. Smaženici upravíme na talíře a bohatě obložíme zeleninou.