Staročeský kuba

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hrst sušených hub
0,75 l mléka
1 dcl dětské krupičky
4 stroužky česneku
2 vejce
menší lžíce sádla
sůl
pepř
špetka mletého kmínu
majoránka

Postup

Houby povaříme ve vodě, lehce nasekáme (pokud jsou to větší kusy), propláchneme, přidáme mléko, krupičku, sádlo. Chvilku povaříme na mírném ohni, přidáme utřený česnek, sůl a koření. Nakonec vmícháme vejce. Promícháme a dáme do předem vyhřáté trouby na 180-200 °C. Pečeme zhruba 50 minut.