

Hlíva v česnekové marinádě



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

254 kalorií , 1 g cukrů , 7 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/hliva-v-cesnekove-marinade>

Příprava

Z hlívy odřízneme tuhé stonky a trs rozkájíme na jednotlivé kloboučky. Na pánvi rozežřejeme olej a hlívu na něm opražíme dozlatova. Přesypeme ji do misky a do ještě horké vmícháme stroužky česneku nasekané nadrobno, sůl, pepř, pažitku a vinný ocet. Vše dobře promícháme. Můžeme podávat teplé i studené. Nejlépe chutná ještě teplá na topince z bílého chleba.

Ingredience

- ✓ 500 g hlívy ústříčné
- ✓ olivový olej
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 2 lžičky nasekané pažitky
- ✓ 1,5 lžičky vinného octa

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Houby, Rychlovka, Labužník, Svačinka

