

# Houbová paštika



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**400** kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-pastika>

## Příprava

Houbová sezóna je v plném poudu. Připravte si z darů lesa skvělou houbovou paštiku. Na másle nejdříve orestujte na drobno nasekanou cibuli, smažte dokud nezezlátne. Poté přilejte víno, šafrán a nechte vyvařit. Vmíchejte nakrájené houby, ideální použít českou směsku čerstvých lesních jedlých hub. Přidejte kmín a restujte dokud se neopaří voda z hub. Nakonec dochuťte solí, pepřem a citrónovou šťávou. Rozmixujte mixerem a podávejte. Dobrou chuť

### ▣ Tip k receptu

Servírujte na opečených bagetkách. Pro větší pikantnost můžete přidat třeba cibulovou nebo rybízovou marmeládu.



## Ingredience

- 2 lžíce másla
- 1 cibule
- 100 ml bílého vína
- 1 špetka šafránu
- 500 g čerstvých hub
- 1 lžička kmínu
- 1 špetka soli
- 1 špetka pepře
- 1 ks citrónu
- 1 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)

## Kategorie

Houby, Rodina, Svačinka