

Houbová sekaná z pekárny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1166 kalorií , **0 g** cukrů , **72 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-sekana-z-pekarny>

Příprava

Houby, anglickou, cibuli a česnek rozsekáme v mixéru. Dáme do pekárny, přidáme vejce, mléko, sůl a strouhanku. Zapneme program Těsto a necháme 10 minut promísit, pokud je směs řídká přidáme strouhanku, směs má být hustší. Vypneme program Těsto a zapneme program Pečení. Pečeme asi 60 minut, kůrka má být hnědá.

Ingredience

- ✓ 500 g hub
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 150 g anglické slaniny
- ✓ 1 ml mléka
- ✓ 4 lžíce strouhanky
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

