

# Houbová tlačěnka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1 dní 0h 15min , Porce: 8

**753** kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:**

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

## Příprava

Z kuřecího masa se solí uděláme 1/2l vývaru, do něj dáme povařit houby, pokrájené na větší kusy, okořeníme majoránkou, tymiánem, pepřem, třeným česnekem. Maso obereme, pokrájíme a smícháme s houbami, ze kterých jsme scedili vývar. Ve vychlazeném vývaru rozmícháme želatinu dle návodu. Směs masa a hub zalijeme vývarem se želatínou a dáme do formy. Necháme vychladnout a dáme do lednice do druhého dne ztuhnout. Podáváme s cibulí a octem k chlebu. Výborné k pivu.

## Ingredience

- ✓ 600 g čerstvých hub
- ✓ 300 g kuřecích stehen (nebo srdíček, žaludků, apod.)
- ✓ majoránka
- ✓ tymián
- ✓ česnek
- ✓ Vegeta
- ✓ mletý pepř
- ✓ 1 balení želatiny
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Svačinka