Houbové pečenáčky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **1**

3207 kalorií , **4 g** cukrů , **157 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/houbove-pecenacky

Příprava

Vybereme si větší houby, které nakrájíme na plátky silné asi 7 mm. Připravíme si trojobal - vejce rozšleháme s kapkou vody, osolíme je a lehce opepříme, dále si připravíme hladkou mouku a strouhanku. Plátky hub obalujeme v mouce, ochucených vejcích a strouhance. Smažíme je dozlatova v rozehřátém oleji. Svaříme si nálev: Vodu s octem osolíme asi 2 lžičkami soli, přisladíme cukrem a přivedeme k varu. Odstavíme a necháme lehce schladnout. Osmažené plátky hub naskládáme do sklenic, proložíme je cibulí nakrájenou na proužky, do každé sklenice přidáme 1 bobkový list, lžičku nového koření, lžičku kuliček pepře a snítku rozmarýnu. Houby ve sklenicích zalijeme až po okraj teplým nálevem, zavíčkujeme a na 2-3 dny uložíme do chladu. Je to výborné pohoštění k pivu nebo vínu.

Tip k receptu

Množství nálevu a koření si musíme přizpůsobit podle toho, kolik chceme naložit hub. Toto je množství zhruba na 3 sklenice.

Ingredience

- větší lesní houby
- hladká mouka
- 2-3 vejce
- strouhanka
- sůl
- špetka pepře
- olej na smažení
- 300 ml octa
- 700 ml vody
- 3 lžičky cukru krupice
- bobkový list
- nové koření
- celý pepř
- čerstvé snítky rozmarýnu
- 1-2 cibule

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka