

Houbové placičky s citronovou šťávou

Obtížnost: □□□□□

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

758 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-placicky-s-citronovou-stavou>

Příprava

Housky necháme změkknout ve vlažné vodě, dobře je vymačkáme a roztráme na kousky. Očistíme houby a nasekáme je najemno. Česnek prolisujeme a přidáme k houbám. Opereme petrželku a lístky nasekáme na velmi jemné kousky. Smícháme s houskami, vejíčkem, žloutkem, sýrem a houbami, osolíme a opepříme. V pánvi rozpálíme olej, ze směsi vytvoříme 12 placiček a smažíme je na středním plameni, 4 minuty po každé straně. Mezitím oloupeme šalotku a na jemno ji nasekáme. Šalotku dáme do pánve a na středním plameni dusíme, až zesklovatí. Přidáme smetanu, citrónovou kůru a šťávu a za stálého míchání necháme malou chvíli vařit. Osolíme, opepříme a podáváme k placičkám.

Tip k receptu

Energetická hodnota 1 porce: 2071 kJ/495 kcal 16 g bílkovin, 40 g tuků, 24 g sacharidů

Ingredience

- 1 a 1/2 ks housky (tvrdé)
- 600 g hub (žampiony)
- 1 stroužek česneku
- 1 svazek petrželové natě (petrželky)
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 75 g tvrdého sýra (nastrouhaného)
- špetka soli
- špetka bílého pepře
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 šalotka
- 200 g sladké smetany
- 1/2 lžíce citrónové kůry
- 2 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Předkrm, Hlavní chod, Ostatní