

# Houbové placičky se sýrem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2456** kalorií , **12 g** cukrů , **192 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbove-placicky-se-syrem>

## Příprava

Cibuli omyjeme, oloupeme, nakrájíme na drobno a osmahneme na másle. Poté přidáme očištěné, nakrájené houby a dusíme dokud se neodpaří přebytečná voda. Rohlíky nakrájíme na kostky, vložíme do misky, přelijeme vlažným mlékem a necháme vsáknout. Následně je rozmačkáme vidličkou a přidáme k houbám. Nakonec přidáme ještě vejce, nastrohaný sýr, sůl, pepř, podle potřeby strouhanku a vše dobře promícháme. Z houbové směsi vypracujeme menší placičky, které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách.

## Ingredience

- ✓ 3 hrnky hub
- ✓ 1-2 cibule
- ✓ 1 hrnek polotučného mléka
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 15 dkg tvrdého sýru
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 150 ml rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Houby, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod

