

# Houbové smaženky s hermelínem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 1

1485 kalorií , 0 g cukrů , 161 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-smazenky-s-hermelinem>

## Příprava

Cibuli nasekáme nadrobno a dáme restovat na lžici oleje. Když cibule začíná zlátnout, přihodíme houby, nakrájené na malé kostičky, osolíme, opeříme a chvíli dusíme doměkka. Veku nakrájíme na tenčí plátky a vždy mezi dva plátky dáme lžici hub a na ně plátek hermelínu, krajíčky k sobě trochu přimáčkneme. Vejce rozšleháme s mlékem, malinko přisolíme a připravené plněné plátky ve vejci krátce namočíme. Smažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Podáváme se zeleninovou oblohou.

## Ingredience

- ✓ talířek lesních hub
- ✓ 1 veka
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 Hermelín
- ✓ 2 vejce
- ✓ asi 4 lžice mléka
- ✓ olej na smažení



### Tip k receptu

Hermelín můžeme vyměnit za Romadúr nebo tvarůžky, dostaneme voňavější a pikantnější verzi.

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod, Svačinka

