

# Houby s brynzou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**1410** kalorií , **0 g** cukrů , **115 g** tuků , **92 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houby-s-brynzou>

## Příprava

Houby očistíme a nakrájíme na menší kousky. Na pánvi rozežřejeme máslo a houby na něm podusíme. Opepříme, osolíme a přidáme najemno nakrájené kapary. Přikryjeme pokličkou a dusíme asi 15 minut (v případě tvrdých hub déle), dokud nejsou houby měkké. Přidáme brynzou a vejce a smažíme, dokud vejce neztuhne. Podáváme ihned s brambory nebo čerstvým pečivem.



### Tip k receptu

Můžeme zdobit pažitkou nebo petrželkou. Pro zjemnění přidáme do pokrmu před brynzou a vejce dvě lžíce zakysané smetany.



## Ingredience

- ✓ 500 g čerstvých hub
- ✓ 50 g másla
- ✓ 250 g Brynzy
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 10 g kaparů

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod