

Houby zapečené s rajčaty



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1180 kalorií , **1 g** cukrů , **90 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/houby-zapecene-s-rajcaty>

Příprava

Na máslem osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené houby a dusíme doměkka. Poté osolíme, opeříme, vložíme do máslem vymazané zapékací misky, poklademe plátky oloupaných rajčat a zalijeme žloutky rozmíchanými se smetanou, moukou, strouhaným sýrem a sněhem z bílků. Vložíme do vyhřáté trouby a zapečeme. Zapékáme při 170 °C, cca 35 minut. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 500 g čerstvých hub
- 5 rajčat
- 1 cibule
- 5 lžic másla
- 3 vejce
- 125 ml sladké smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- 50 g strouhaného Eidamu (Edam)
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Vegetarián, Svačinka