

# Hříbky na cibulce s topinkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**675** kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hribky-na-cibulce-s-topinkou>

## Příprava

Špek nakrájíme na kostičky a dáme ho smažit do pánve, kde pustí tuk. Poté přidáme najemno nakrájenou cibulku a po chvíli i houby. Smažíme až houby pustí šťávu a poté necháme šťávu odpařit. Osolíme, opepříme, přidáme kmín a pažitku a prohřejeme. Odstavíme. Chléb opečeme na oleji dozlatova. Houby podáváme na topinkách.

## Ingredience

- 500 g hřibů
- 50 g uzeného špeku
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 ks cibule
- 4 plátky chleba
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 lžíce pažitky
- 4 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Předkrm

