

Italská crostata se suchohřiby



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2494 kalorií , **0 g** cukrů , **167 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/italska-crostata-se-suchohriby>

Příprava

150 g másla pokrájíme na kousky. Z mouky, másla, pepře, soli a lžice vody vypracujeme těsto, které dáme na hodinu do ledničky. Mezitím očistíme hřiby a pokrájíme je na silnější plátky. Na pánvi rozežřejeme zbylé máslo a podusíme na něm cibuli nakrájenou na kolečka, dokud nezesklovatí. Přidáme houby a dusíme, dokud se neodpaří veškerá voda. Přidáme víno, osolíme a opeříme. Povaříme na mírném plameni asi 8 minut. Přidáme nadrobno nakrájenou petrželku, smetanu a necháme vychladnout. Pečící formu vyložíme papírem na pečení, vložíme do něj plát těsta a to na několika místech propíchneme. Okraje vytlačíme do výšky a na těsto rozprostřeme houbovou směs. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 40 minut.

Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 350 g suchohřibů
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 6 lžic bílého vína
- ✓ 1 svazek zelené petrželky
- ✓ 150 ml sladké smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžice vody

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Labužník, Hlavní chod