

Marinovaná hlíva v těstíčku s pažitkovým dipem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

2387 kalorií , **1 g** cukrů , **244 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovana-hлива-v-testicku-s-pazitkovym-dipem>

Příprava

Trs hlívy rozkrájíme na jednotlivé plodnice a očistíme je. Připravíme si marinádu: Olivový olej smícháme s citrónovou šťávou, 1/2 lžičkou pepře, 1 lžičkou soli, tymiánem a sušeným česnekem. Směs dobře prošleháme. Kloboučky hlívy promícháme s marinádou tak, aby byly lehce obalené olejovou směsí a dáme je v misce asi na 1 hodinu odležet do chladu. Těstíčko: Vejce rozšleháme s vínem, moukou a Solamylem, lehce ho přisolíme a můžeme i připepřit. Necháme krátce odstát. Odleželé houby obalujeme v těstíčku a zvolna smažíme na oleji. Pažitkový dip: Smícháme jogurt, zakysanou smetanu, nasekanou pažitku a špetku soli a pepře. Smaženou hlívu podáváme s bramborovou přílohou a pažitkovým dipem.

Ingredience

- 1 balení Hlívy ústříčné
- 3 lžíce olivového oleje
- 2-3 lžičky citronové šťávy
- 2-3 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 2 lžičky tymiánu
- 1 lžička česneku - sušeného
- 2 ks vajec
- 50-100 ml bílého vína
- 2-3 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce Solamylu
- 100 ml bílého jogurtu
- 1 lžíce zakysané smetany
- 2-3 lžíce pažitky
- 1 hrneček rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

Tip k receptu

Rozhodně doporučuji tymián čerstvý. Já mám snítky tymiánu celou zimu v mrazáku ve skleničce. Stačí odebrat pár snítek a může se hned použít. Mražený tymián voní a chutná jako čerstvě utržený. Pokud přece jen použijeme tymián sušený, na marinádu ho stačí 1 malá lžička.

