

Nákyp z hub



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1674 kalorií , **1 g** cukrů , **79 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/nakyp-z-hub>

Příprava

Houby očistíme, nasekáme najemno, dáme do misky. Rohlíky nakrájíme na kostičky, dáme do misky, přilijeme mléko, osolíme, opepříme, přidáme nasekanou petrželku, dále přidáme žloutky a promícháme. Poté vmícháme sníh, který jsme si ušlehali z bílků. Pekáč vymažeme máslem, vložíme připravenou směs a dáme zapéct do trouby, pečeme při 200 °C, cca 35 minut.

Ingredience

- ✓ 500 g hub
- ✓ 6 ks rohlíků
- ✓ 1 sklenka mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 6 ks vajec
- ✓ špetka petrželky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod