

Obalovaný sendvič s houbami

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

589 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/obalovany-sendvic-s-houbami>

Příprava

Pokrájané hříby trocha opražíme na oleji, posypeme rozdrvenou rascou, solou, mletým černým korením i posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a udusíme. Huby poukladáme medzi tenšie plátky sendviča, ktoré obalíme cestičkom pripraveným z osolených vajec a múky rozšľahaných v mlieku. Obalené sendviče zapekáme v rúre alebo vyprážame na oleji.

Ingredience

- 600 g čerstvých hřibů
- 1 veka
- 4 vejce
- 200 ml olivového oleje na smažení
- 100 ml mléka
- troška drceného kmínu
- troška mletého pepře
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- sůl podle potřeby
- 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Podzim, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Rodina, Svačinka