

Pikantní houbové řízky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

535 kalorií , 0 g cukrů , 31 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-houbove-rizky-2>

Příprava

Do rozpuštěného másla prolisujeme česnek. Po zchladnutí smícháme s vejcem, moukou a mlékem, čímž vznikne těstíčko. Hlavičky hub nakrájené na cca 1cm plátky v něm namočíme, obalíme ve strouhance a smažíme na rozpáleném tuku.



Tip k receptu

Pokud česnek nesnášíte, přidejte do másla jinou výraznou pochutinu.

Ingredience

- ✓ houby (hlavičky bedlí, pýchavek apod.)
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 5 lžic mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ strouhanka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně náročnější, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod