

Staročeské houbové šišky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

1429 kalorií , **3 g** cukrů , **80 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/staroceske-hubove-sisky>

Příprava

Houby očistíme a omyjeme. Nakrájíme je nadrobno. Vypracujeme těsto z mouky, vajec, soli, šalvěje, pepře, šafránu a posekaných hub. Pořádně zpracujeme. Vytvarujeme z něj šišky a ty opečeme ze všech stran na másle, které jsme rozpustili na pánvi. Z másla a mouky si připravíme klasickou jíšku.

Rozředíme ji smetanou, ochutíme jí trochou šafránu a omáčku chvíli povaříme. Hotové šišky poléváme omáčkou.

Ingredience

- 500 g čerstvých hub
- 80 g másla
- 140 g hladké mouky
- 2 vejce
- 150 ml smetany
- špetka šalvěje
- špetka pepře
- špetka šafránu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Hlavní chod

