

# Vejce na hniličko s houbami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**920** kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vejce-na-hnilicko-s-houbami>

## Příprava

Čerstvé houby nejprve pečlivě očistíme a poté rozkrájíme na stejně velké kousky. Cibuli oloupeme a pokrájíme na drobné kostičky. V pánvi rozežřejeme máslo, na němž pak opékáme cibuli s houbami po dobu 10 minut. Pokapeme citronovou šťávou, aby houby nezhnědly. Poté přilijeme ke směsi smetanu a za občasného míchání vše svaříme na hustou omáčku. Mezitím uvaříme v osolené vodě vejce (7-8 minut) nahniličko. Pažitku opereme pod tekoucí vodou a pokrájíme nadrobno. Hotové houby osolíme a opeříme dle své vlastní chuti. Jednotlivé porce rozdělíme na předeřáté talíře. Vejce vařená nahniličko slijeme a krátce ochladíme pod studenou tekoucí vodou, opatrně oloupeme, podélně rozpůlíme a klademe na houby. Podáváme posypané pažitkou.

## Ingredience

- 750 g hub dle vlastního výběru
- 1 cibule
- 3 lžíce másla
- trocha citronové šťávy
- 400 ml smetany
- 4 vejce
- svazek pažitky
- sůl a pepř dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Labužník, Svačinka