

Zapékané houbové kloboučky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

652 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 53 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-houbove-kloboucky>

Příprava

Kloboučky očistíme a posolíme. Pekáček vymažeme jedním plátkem másla a vložíme do něj posolené kloboučky hub výtrusnicemi nahoru, pokmínujeme, dáme plátek másla a dáme do trouby vyhřáté na 200°C. Zmírníme na 170°C a necháme cca 10 - 15 minut, potom posypeme strouhanými sýry a dáme na 5 minut do trouby. Nakonec přelijeme smetanou a necháme zapéct až udělá smetana krustu. Podáváme s pečivem. Smetanu můžeme ochutit trochou vegety a kari.



Ingredience

- ✓ 400 g kloboučků hub
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžičky kmínu
- ✓ 100 g strouhané Nivy
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ 1 balení smetany
- ✓ 2 plátky másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod