

Žemle plněné houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2276 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemle-plnene-houbami>

Příprava

Na polovině másla zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené houby, ochutíme pepřem a kmínem a dusíme doměkka. Přidáme vejce, promícháme a osolíme. Mezitím si rozkrojíme žemle, vydlabeme část jejich střídky, pak je vymažeme máslem a naplníme smaženicí. Naplněné žemle posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct dokřupava.

Ingredience

- 500 g čerstvých hub
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- 2 ks vajec
- kmín
- 200 g Ementalu
- 8 ks housek/žemlí
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Rodina, Svačinka