

# Houbová paštika se slaninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1659** kalorií , **2 g** cukrů , **152 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-pastika-se-slaninou>

## Příprava

Houby si namočíme hodinu předem ve vodě. Cibuli a slaninu nakrájíme nadrobno. Česnek utřeme. Vlašské ořechy pomeleme. Hlívu nakrájíme na hrubo. Na másle smažíme cibuli dozlatova. Poté přidáme slaninu a poté i hlívu a česnek. Dusíme 3-5 minut. Poté přidáme vymačkané sušené houby a chvíli povaříme. Dáme stranou a krátce rozmixujeme tyčovým mixérem. Vmícháme vlašské ořechy, zakysanou smetanu, sůl a pepř. Podáváme na opečeném chlebu.

### Tip k receptu

K podávání je skvělé také brusinkové čatní.

## Ingredience

- 1 cibule
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 200 g anglické slaniny
- 300 g hlívy ústříčné
- 80 g vlašských ořechů
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce zakysané smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Předkrm, Snídaně, Svačinka

