

# Houbová smaženice s vejci z Vysočiny



**Obtížnost:** □□□□□

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

**1162** kalorií , **1 g** cukrů , **72 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-smazenice-s-vejci-z-vysociny>

## Příprava

K přípravě používám mladší hříby, či jiné houby tuhé konzistence. Očištěné houby omyjeme, pokrájíme na menší kostky a dáme vařit spolu se solí a kmínem. Nadrobno pokrájenou cibuli osmažíme dozlatova na másle (sádle) a vmícháme do vařených hub. Přidáme krupici, vajíčka, opeříme, případně dosolíme a podáváme s čerstvým pečivem.

## Ingredience

- 40 dkg hříbků
- 4 lžíce krupice
- 6 vajec
- 3 - 4 lžíce másla
- 1 cibule
- troška pepře
- troška soli
- celý kmín dle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Houby, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

