

Houbové chlupáče



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2139 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-chlupace>

Příprava

Syrové brambory na jemno nastrouháme, vodu slijeme, přidáme nastrouhané vařené brambory, mouku, vejce a sůl a vypracujeme těsto. Lžící odkrajujeme noky, které vhazujeme do vroucí osolené vody a vaříme 10 minut. Uvařené knedlíčky vyjmeme cedníkem. Houby pokrájíme, osolíme a na jedné lžici sádla podusíme ve vlastní šťávě. Promícháme s knedlíčky, dáme do sádlem vymazané zapékací misky a v troubě krátce opečeme.



Ingredience

- 300 g čerstvých nebo 100g sušených hub
- 800 g vařených a 500g syrových brambor
- 300 g hrubé mouky
- 2 vejce
- sůl
- 2 lžíce sádla

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Chudý student, Vegetarián, Hlavní chod