

Houbový svítek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

253 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-svitek>

Příprava

Houby řádně očistíme, nakrájíme a podusíme. Po změknutí osolíme a necháme vychladit. Bílek vyšleháme se špetkou soli, přidáme mouku s kypřícím práškem do pečiva, zchladlé houby a žloutek. Těsto nalijeme do pekáčku a v troubě na 170 stupňů upečeme do zlatova. Před podání pokrájíme na kostičky.

Ingredience

- 100 g hub
- 1 slepičí vejce
- 40 g polohrubé mouky
- 1/3 lžička kypřící prášek do pečiva
- 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Houby, Rodina, Štíhlá slečna, Hlavní chod

