

Hříbky na cibulce s topinkou



Obtížnost: □□□□□

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

675 kalorií , 0 g cukrů , 55 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/hribky-na-cibulce-s-topinkou>

Příprava

Špek nakrájíme na kostičky a dáme ho smažit do pánve, kde pustí tuk. Poté přidáme najemno nakrájenou cibulku a po chvíli i houby. Smažíme až houby pustí šťávu a poté necháme šťávu odpařit. Osolíme, opepříme, přidáme kmín a pažitku a prohřejeme. Odstavíme. Chléb opečeme na oleji dozlatova. Houby podáváme na topinkách.

Ingredience

- 500 g hřibů
- 50 g uzeného špeku
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 ks cibule
- 4 plátky chleba
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 lžíce pažitky
- 4 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Předkrm

