Šunkové kornoutky s houbami

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

256 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: https://srecepty.cz/sunkove-kornoutky-s-houbami

Příprava

Houby nakrájíme nadrobno a podusíme na 1 lžíci vody asi 10 minut. Mezitím nakrájíme nadrobno cibuli a slaninu, zpěníme a přidáme houby, ze kterých slijeme přebytečnou tekutinu. Dusíme asi 5 minut. Necháme vychladnout a plníme du šunky, kterou stáčíme jako kornoutky. Zapečeme. Podáváme teplé.

Tip k receptu

Před zapečením můžeme posypat eidamem nebo nivou.

Ingredience

- 300 g hub (nejlépe směs)
- 50 g slaniny
- 1 ks cibule
- 200 g sendvičové šunky
- 1 špetka pepře
- 1 špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Houby, Klasika, Rodina, Předkrm