

# Žemle plněné houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2276 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemle-plnene-houbami>

## Příprava

Na polovině másla zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené houby, ochutíme pepřem a kmínem a dusíme doměkka. Přidáme vejce, promícháme a osolíme. Mezitím si rozkrojíme žemle, vydlabeme část jejich střídky, pak je vymažeme máslem a naplníme smaženicí. Naplněné žemle posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct dokřupava.

## Ingredience

- 500 g čerstvých hub
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- 2 ks vajec
- kmín
- 200 g Ementalu
- 8 ks housek/žemlí
- sůl
- pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rodina, Svačinka