

Houbová nádivka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1355 kalorií , **4 g** cukrů , **120 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-nadivka>

Příprava

Na oleji dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme očištěné a nadrobno nakrájené houby. Zalijeme vodou, přidáme kmín, sůl, pepř dle chuti a dusíme, dokud houby nejsou měkké a voda se téměř nevypaří. Přidáme nasekané ořechy a necháme projít varem. Touto nádivkou plníme pečené brambory, papriky, omelety, palačinky nebo velké kloboučky hub.

Ingredience

- 1 cibule
- 250 g hub
- 250 ml vody
- sůl
- pepř
- 1 lžička mletého kmínu
- 150 g vlašských ořechů
- 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Česká, Houby, Pomocné recepty

