Houbový nákyp

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1094 kalorií , **1 g** cukrů , **49 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/houbovy-nakyp

Příprava

Houby očistíme a nakrájíme na větší kousky, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Vložíme do kastrůlku se silným dnem, zalijeme trochou mléka, osolíme, přiklopíme a necháme chvíli dusit. Poté necháme houby vychladnout. Mouku prosejeme do mísy, přidáme dva žloutky, trochu soli, pepře a zalijeme zbytkem mléka. Ze dvou bílků ušleháme tuhý sníh a spolu s houbami promícháme do těsta. Nakonec přidáme ještě petrželku. V menší zapékací formě rozpustíme máslo, nalijeme těsto, které po povrchu poprášíme paprikou a v troubě předehřáté na 180°C upečeme dozlatova.

Tip k receptu

Dle chuti můžeme také posypat sýrem.

Ingredience

- 400 g čerstvých hub
- 120 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1/4 l mléka
- 1/2 lžičky mleté papriky
- 2 lžíce másla
- 2 lžičky petrželky
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod