Houskový svítek do polévky

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

589 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/houskovy-svitek-do-polevky

Příprava

Housku nakrájíme na malé kostičky, které namočíme do mléka a necháme odležet, aby se mléko do housky vsáklo. Máslo utřeme se solí a se žloutky do pěny. K žloutkům zamícháme mírně vymačkané housky, muškátový oříšek, nasekanou petržel a strouhanku. Z bílků si uděláme pevný sníh a vmícháme do těstíčka. Vymažeme si pánev, dáme na ni těstíčko a svítek pečeme v troubě dorůžova. Necháme vychladnout, nakrájíme na kostičky a dáme do talíře, který zalijeme polévkou.

Tip k receptu

Kdybychom houskový svítek dali do polévky ještě teplý, rozmočil by se, změkl a nebyl by tak chutný. Podáváme nejlépe k masovým vývarům.

Ingredience

- 3 housky
- 3 lžíce mléka
- 3 vejce
- 40 g másla
- sůl
- muškátový ořech
- petržel
- 1 lžíce strouhanky

Kategorie

Česká, Pomocné recepty