Vejce na hniličko s houbami

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

920 kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/vejce-na-hnilicko-s-houbami

Příprava

Čerstvé houby nejprve pečlivě očistíme a poté rozkrájíme na stejně velké kousky. Cibuli oloupeme a pokrájíme na drobné kostičky. V pánvi rozehřejeme máslo, na němž pak opékáme cibuli s houbami po dobu 10 minut. Pokapeme citronovou šťávou, aby houby nezhnědly. Poté přilijeme ke směsi smetanu a za občasného míchání vše svaříme na hustou omáčku. Mezitím uvaříme v osolené vodě vejce (7-8 minut) nahniličko. Pažitku opereme pod tekoucí vodou a pokrájíme nadrobno. Hotové houby osolíme a opepříme dle své vlastní chuti. Jednotlivé porce rozdělíme na předehřáté talíře. Vejce vařená nahniličko slijeme a krátce ochladíme pod studenou tekoucí vodou, opatrně oloupeme, podélně rozpůlíme a klademe na houby. Podáváme posypané pažitkou.

Ingredience

- 750 g hub dle vlastního výběru
- 1 cibule
- 3 lžíce másla
- trocha citronové šťávy
- 400 ml smetany
- 4 vejce
- svazek pažitky
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Klasika, Labužník, Svačinka