

Zapékané houby se sýrem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

892 kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-houby-se-syrem>

Příprava

Houby očistíme, zbavíme nožek a klobouky nakrájíme na plátky. Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme najemno. V pánvi rozežřejeme 40 g másla a cibuli s česnekem na něm necháme zesklovatět. Přidáme houby a dusíme, dokud se neodpaří voda. Zapékací formu vymažeme zbytkem másla, vložíme houby, osolíme a opepříme. Smetanu rozšleháme se žloutky a vmícháme 2 lžíce pažitky. Směsí přelijeme houby a posypeme parmezánem. Formu dáme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut. Před podáváním ozdobíme zbytkem pažitky.

Ingredience

- 500 g klouzků
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 50 g másla
- sůl
- pepř bílý
- 200 ml smetany
- 2 ks žloutků
- 2 lžíce nasekané pažitky
- 80 g strouhaného parmazánu/parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo
na každý den, Rodina, Hlavní chod