

Záviny se sýrem a houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **16**

1781 kalorií , **4 g** cukrů , **82 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zaviny-se-syrem-a-houbami>

Příprava

Smícháme mouku,sůl,cukr, droždí rozdrolené ve vlažném mléce,olej a vypracujeme hladké těsto.Vytvoříme kouli, několikrát nařízíme a necháme v teple vykynout.Na oleji necháme zesklovatět cibuli,přidáme oregano,očištěné ,pokrájené houby,vypeckované, nasekané olivy,sůl,pepř a dusíme,až se voda vypaří.Vejce rozšleháme se smetanou a sýrem a smícháme s vychladlou houbovou směsí. Z vykynutého těsta vyválíme 16 placek.Na polovinu placky rozložíme směs a posypeme parmazánem.Přeložíme a okraje pevně přimáčkeme.Na plechu vyloženém pečícím papírem necháme ještě 20minut kynout.Pečeme v předehřáté troubě na 200°C dorůžova.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 3/4 lžičky soli
- 1/2 lžíce cukru
- 50 g tuku
- 80-100 ml mléka
- 15 g droždí (kvasnic)
- 1 lžíce olivového oleje
- Náplň: 1 lžíce oliv
- 1 cibule
- 1/2 lžičky oregana
- 500 g hub
- sůl
- pepř
- 1 vejce
- 1-2 lžíce zakysané smetany
- 1 smetanový tavený sýr (60-80 g)
- 100 g strouhaného parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Něco extra, Rodina, Předkrm

