



Houbová směs na topinky

Ingredience

čerstvé houby: **200 g**

cibule: **1 ks**

mrkev: **1 ks**

máslo: **1 KL**

kopr

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Houby očistíme a nakrájíme na kousky, mrkev na drobné kostičky. Na pánvi rozpálíme máslo, opečeme nasekanou cibuli a mrkev. Přidáme houby a podusíme asi 15 minut. Až se z hub odpaří přebytečná voda a houby změknu, ochutíme pepřem a solí. Nakonec zamícháme nadrobno nasekaný kopr. Houbová směs na...

Houbová směs na topinky - recept

Houby očistíme a nakrájíme na kousky, mrkev na drobné kostičky. Na pánvi rozpálíme máslo, opečeme nasekanou cibuli a mrkev. Přidáme houby a podusíme asi 15 minut. Až se z hub odpaří přebytečná voda a houby změknu, ochutíme pepřem a solí. Nakonec zamícháme nadrobno

nasekaný kopr. Houbová směs na topinky se dá připravit i z hub sušených či mražených, ale čerstvé jsou vždy chutnější.

Houbová směs na topinky se nejlépe hodí na opečený chléb, ať už na oleji, nebo nasucho v topinkovači.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí