

# Míchanice na topinkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo nebo rostlinný olej 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Houby 250 g
- Vejce 6 ks
- Mléko nebo smetana 3 lžíce
- Sůl, bílý pepř a pažitka na dochucení 1 špetka
- Pečivo k podávání 8 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Máslo nebo olej rozehejte v hlubší pánvi. Osmažte najemno nakrájený česnek a cibuli, přidejte jemně pokrájené houby, osolte a přikryté asi 15 minut poduste. Zalijte vejci rozmíchanými s mlékem nebo smetanou a za stálého promíchávání nechte jen srazit, aby vznikla ještě trochu vláčná směs. Dochutěte případně solí, pepřem a sekanou pažitkou a podávejte s pečivem nebo přímo na plátcích chleba, dokud je směs ještě teplá.