

Houbový tarte Tatin

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 40 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Houby (hříbky, lišky, žampiony), přepůlené 500 g
- Česnek, nejemno nasekaný 1 stroužek
- Tymiánové lístky 1 lžička
- Listové těsto 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Máslo a olej rozpalte v pánvi. Přidejte houby a špetku soli a opékejte je 3-4 minuty, aby houby začaly měknout. Poté vmíchejte česnek a tymián a opékejte, aby houby změkly a odpařila se z nich veškerá tekutina. Vše dobře osolte a opepřete a nechte zchladnout. Pak houby rozdělte do zapékacích misek, přikryjte vždy kouskem těsta, lehce jej přitlačte, zejména pak kolem okraje a dejte na 20-25 minut péct dozlatova. Vyndejte z trouby, nechte 2-3 minuty stát, pak vždy přiklopte talířem a rychle obraťte. Servírujte při pokojové teplotě, nejlépe se zakysanou smetanou.

