

Polníček s hříby

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vinný ocet 1 lžíce
- Olej 1 lžička
- Hřib 3 ks
- Strouhanka 3 lžíce
- Řepkový olej 4 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Rozkvedlané vejce 1 ks
- Kozí sýr 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Slunečnicová semínka 1 lžíce
- Polníček 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Polníček přebereme, opláchneme a necháme okapat. Nakrájíme si kozí sýr na kostky velké přibližně 2 cm. Očistíme si hříbky a podélně je nakrájíme na plátky široké 1 centimetr.

Na rozehřátou páněv nalejeme řepkový olej, snížíme teplotu a restujeme plátky hřibů zhruba 2 minuty na každé straně. Když máme hříby hotovy, orestujeme na tom samém tuku slunečnicová semínka.

V klasickém trojobalu obalíme kostky kozího sýru. Na druhé pánvi na slunečnicovém oleji obalené kostky sýru osmažíme.

Připravíme si dresink. Smícháme vinný ocet, ořechový olej, zbytek řepkového oleje a koření.

Když máme vše hotovo, smícháme polníček s dresinkem. Rozložíme jej na 2 talíře. Na polníček rozložíme osmažené houby a kozí sýr. Vše posypeme restovanými slunečnicovými semínky.