

Houbová smaženice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Směs hub 300 g
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Sádlo nebo máslo 1 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme (ve správné smaženici jich má být deset různých druhů) a nakrájíme na menší kousky. Cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme ji dorůžova na rozpáleném sádle. Někdo dává přednost máslu, chuť je pak jemnější. Přidáme houby, kmín a dusíme pod pokličkou. Nepodléváme, houby pustí vodu samy.

Občas zamícháme a když houby změknou, pokličku odkryjeme, aby se vydusila všechna voda. Zahustíme rozšlehanými vejci, osolíme, opeříme a podáváme s čerstvým chlebem.

Chceme-li mít smaženice více, přidáme lžíci krupice. Do hub můžeme podle chuti a fantazie vmíchat i nejružnější zeleninu (květák, spařenou kapustu, pórek) nebo i uzeniny (párek, opečenou klobásu).