

Štědrovečerní hubník

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- majoránka 1 ks
- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- mléko 250 ml
- rohlíky 6 ks
- krupice 2 lžíce
- houby sterilizované 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mražené hříbky chvíli podusíme - pouze než se rozmrazí.

Rohlíky (mohou být i z minulého dne) nakrájíme na kostky a necháme je nasáknout mlékem. Pak k nim přidáme houby, krupici, drobně nakrájenou cibuli, vejce, prolisované stroužky česneku, sůl, pepř a majoránku.

Pekáček hodně vymažeme tukem, naplníme promíchanou směsí, pokapeme opět tukem a v troubě pečeme asi 25 minut. Podáváme se zeleninovým salátem.