

Tlačenka s hub

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- anglická slanina 200 g
- kuřecí játra 500 g
- majoránky 3 špetka
- mléko 250 ml
- sůl 1 lžička
- starší rohlíky 8 ks
- šumkový salám 200 g
- vejce 4 ks
- vejce na tvrdo 4 ks
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rohlíky ,salám , slaninu ,játra , vařená vajíčka nakrájíme na kousky. Do mísy si dáme syrová vajíčka , koření , sůl a vše pokrájené. Řádně promícháme a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli , opět řádně promíchat,

Plníme do fólie na salámy , pořádně zavážeme a dáme vařit na mírném ohni 40-50 minut.

Houby - hlíva ústřičná ,mladé hříbky , křemenáč , václavka.