

Sekaná z hub

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- houby 350 g
- cibule 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- houska 1 ks
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- strouhanka 2 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zesklivatíme cibulku (1 minutu) přidáme houby nastrouhané nahrubo, osolíme ,opepříme a vydusíme vodu. Houby nemusí být úplně měkké, budeme sekanou péct.

Housku namočíme do studené vody a jakmile nasákne, tak jí hodně vyždímáme, přidáme k téměř vychladlým houbám.

Přidáme strouhanku, mouku, vejce, pažitku a klidně i česnek. Promícháme dochutíme solí a pepřem a nandáme do sádlem vymazaného pekáčku.

Pečeme v předehřáté troubě na 200 st. a jakmile se začne sekaná péct teplotu snížíme na 180 - 185 st. a celkem pečeme asi 30 minut.