

Houby s brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lesní houby 500 g
- brokolice 1 ks
- strouhaný eidam 100 g
- uzená slanina 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 1 lžička
- **palačinkové těsto**
- mléko 1.4 l
- vejce 3 ks
- hladká mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu narežeme na kocky a rozpražíme. Pridáme houby, osolíme, okoreníme a podusíme 20 minut. Na oleji orestujeme narezanou cibuli, přidáme narezanou brokolici, osolíme a 5min orestujeme. Primiešame prelisovaný cesnak.

Do vymasteného pekáčika uložíme brokolici, na ňu dáme houby a strúhaný syr.

Všetky ingrediencie na cesto vymiešame, zalejeme houby a v räre pri 180°C pečieme, kým cesto sa neupečie.

Podávame so zeleninovým šalátom alebo s kyslou uhorkou, čalamádou a pod.