

Hubník od Vilemíny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka
- hříbky 2 hrnek
- mléko 1 dl
- starší rohlík 8 ks
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hubník dělám z čerstvých podušených hub. Zároveň si jich dám část zmrazit na Vánoce. Nejlepší je směs různých druhů.

Pokrájíme rohlíky na plátky a polijeme mlékem, necháme nasáknout. Zatím nakrájíme cibulku, můžeme ji předem orestovat na troše sádla, kterým také vymažeme pekáček. Do rohlíků zamícháme tři vejce, povolené houby a cibuli s česnekem. Osolíme a okořeníme. Dávají se i zelené natě, majoránka, případně kousek slaniny.

Směs hustou jako nádivka dáme do pekáčku a pečeme dozlatova. Hubník podáváme se salátem teplý i studený.

