

Houbový kaviár

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- houby 500 g
- cibule 2 ks
- olej 3 lžíce
- pažitka 1 hrst
- citrónová šťáva 1 lžíce
- ocet 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očistěné houby podusíme v troše osolené a okyselené vodě doměka
2. Scedíme je a po odkapání jemně nasekáme
3. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném oleji, vychladíme, promícháme s houbami, mletým pepřem, solí, citronovou šťávou, necháme chvíli proležet
4. Před podáváním posypeme jemně nasekanou pažitkou.

