

Topinky se smrži

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Veka 1 ks
- Vejce 8 ks
- Smrž 150 g
- Máslo 150 g
- Cibulka jarní 2 ks
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veku nakrájíme na plátky, potřeme je máslem, rozložíme je na plech a rozpečeme je v troubě vyhřáté na 200°C.

Cibulky nakrájíme najemno a opečeme je na zbylém másle (část natí si necháme stranou). Přidáme očištěné smrže a společně vše opečeme.

Pak smrže vyjmeme, do pánve nalijeme rozšlehaná vejce, osolíme je, opepříme a za stálého míchání je necháme zhoustnout. Vaječnou směs rozdělíme na horké rozpečené plátky večky, ozdobíme je opečenými smrži, posypeme nakrájenou cibulovou natí a ihned podáváme.