

Houbové lívanečky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 30 g
- Brambory 3 ks
- Žloutek 3 ks
- Cibule 1 ks
- Mléko dle potřeby 1 lžíce
- Strouhanka dle potřeby 1 lžíce
- Olej na smažení dle potřeby 0.5 hrnek
- Pepř černý 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby namočíme na půl hodiny do studené vody, pak je uvaříme v troše vody s kmínem a solí doměkka. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a opečeme ji na troše rozehřátého oleje.

Uvařené brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme k nim opečenou cibulku, žloutek a měkké, nadrobno nasekané houby, dobře promícháme, zalijeme trochu mléka, zahustíme strouhankou a vypracujeme tužší těsto.

Podle potřeby ho dochutíme solí a pepřem a utvoříme z něj na pomoučeném válu malé placičky, které opečeme z obou stran na rozehřátém oleji dokřupava. Lívanečky podáváme buď samotné nebo je ještě obložíme směsí opečených a okořeněných hub (můžeme ji připravit z čerstvých nebo sušených).