

Košíčky s houbovým krémem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balení
- Kmín 1 lžička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Hrách do formiček 2 hrst
- **KRÉM**
- Houby 300 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Smetana 2 dl
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát, vykrojíme z něj kolečka a vyložíme jimi vymazané a vysypané formičky na košíčky. Na dno košíčků nasypeme suchý hrách (aby se těsto během pečení nezvedalo), košíčky rozložíme na plech a upečeme dozlatova v troubě vyhřáté na 180°C.

Mezitím na rozehřátém másle osmažíme dorůžova drobně nakrájenou cibuli. Přidáme houby nakrájené na kostičky (menší necháme v celku) a necháme vydusit všechnu vodu. Pak houby zaprášíme moukou, krátce ji za stálého míchání osmahneme, přilijeme smetanu a povaříme do zhoustnutí.

Krém dochutíme solí, pepřem a kmínem, ještě teplý ho rozdělíme do upečených košíčků a ihned podáváme jako netradiční a chutnou večeři nebo předkrm.