

Obalovaná hlíva na česneku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- máslo 2 lžíce
- brambory vařené 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- cibule 1 ks
- pažitka 1 ks
- česnek 3 stroužek
- hlíva ústřičná 400 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kloboučky hlívy ústřičné omyjeme ve studené vodě, osušíme papírovou utěrkou. Česnek rozdrtíme lisem a hloboučky hlívy zespoda potřeme směsí lisovaného česneku se solí.

Takto připravenou hlívu obalíme v hladké mouce a smažíme v rozpáleném oleji na pánvičce nebo ve fritovacím hrnci.

Brambory uvaříme ve slupce, po uvaření je oloupeme a pokrájíme na kousky. Na pánvi rozpustíme máslo, osmahneme pokrájenou cibulku a brambory. Nakonec přidáme pažitku, zamícháme a nabere do kulaté naběračky, abychom vytvořili kopečky. Jídlo ozdobíme zeleninou podle vlastní fantaziie.

