

Hlíva ústříčná na kmíně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hlíva ústříčná 150 g
- česnek 2 stroužek
- trocha kmín 1 ks
- trocha sůl 1 ks
- na obalení mouka hladká 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hlívu omyjeme a necháme okapat. Odřízneme tuhé části nohy tak, aby vznikla jakási ouška. Česnek oloupeme a utřeme se solí.

Spodní část houby potřeme utřeným česnekem, posypeme kmínem a jemně osolíme. Pak obalíme v hladké mouce.

Hlívy smažíme na horkém tuku tak dlouho, než změknou a získají jemně zlatavou barvu. Necháme je okapat na ubrousku.

Servírujeme s vařenými nebo osmaženými bramborami, pečivem či zeleninovým salátem.