

Houbový kaviár

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směsi hub 400 g
- Máslo na smažení 1 ks
- Vetší cibule 1 ks
- Sůl, mletá paprika- dle chuti 1 špetka
- Polotučný tvaroh 100 g
- Smetanový sýr 50 g
- Oregano 1.2 svazek
- Čerstvý chleba k podávání 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistěte a nakrájejte nadrobno. Jednu až dvě lžíce másla rozpustíte v pánvi, přidejte nadrobno nasekanou cibuli a nechce ji zesklivatět. Přidejte houby a za stálého míchání je dedet minut opékejte. Osolte a ochuťte mletou paprikou podle chuti nechte zchladnout. V míse smíchejte tvaroh, smetanový sýr a oregano. Přidejte zchladlé houby, dobře promíchejte a dochuťte. Podávejte s čerstvým chlebem.