

Houbařská kašička

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- houby 250 g
- celozrnná mouka 100 g
- cibule 1 ks
- olej 4 lžíce
- brambor 1.5 kg
- **podle chuti**
- petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme v páře, přecedíme a rozmačkáme na kaši. Přidáme celozrnnou mouku a vymícháme.

Na oleji si zpěníme oloupanou a nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme očištěné a pokrájené houby. Dusíme doměkka.

Udušené houby vmícháme do připravené kaše a na talíři zdobíme houbařskou kašičku krájenou petrželovou natí.