

Houbová pomazánka s tvrdým sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- tvrdý sýr 50 g
- houby 500 g
- pažitka 1 snítka
- sůl, pepř 1 lžička
- sladká smetana 5 cl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme, nakrájíme na tenké plátky a vložíme do ohřátého másla. Za stálého míchání podusíme houby a necháme vysmahnout. Poté podlijeme smetanou, osolíme a opepříme a mícháme do husta. Nakonec vmícháme jemně nasekanou petrželku nebo pažitku. Vzniklou hmotu potíráme a krajíčky veky, posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do předem vyhřáté trouby a zapečeme. Nechceme-li přípravu pomazánky prodlužovat zapékáním, postačí, když sýr zamícháme rovnou do pomazánky po odstavení z ohně.