

Pečené hřibky se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hřibky 400 g
- zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 100 g
- česnek 1 stroužek
- máslo 40 g
- olej 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné hřibky nakrájíme na kousky a zprudka opečeme na rozpáleném oleji. / Česnek nakrájený na plátky přidáme na závěr a lehce osmahneme. / Opečené houby a česnek smícháme se zakysanou smetanou, osolíme a opepříme.

Poznámka:

Podáváme například s opečenými toasty.

TIP: Při vmíchávání zakysané smetany mějte houby odstavené z horké plotny. Zakysaná smetana si tak zachová svoji krémovou konzistenci.