

Krkonošský hubník

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Housky 8 ks
- Vejce 3 ks
- Mléko 3 dl
- Cibule 1 ks
- Sušené houby 50 g
- Krupička 50 g
- Česnek 2 stroužek
- Nakrájená zelená petrželka a pažitka 2 lžíce
- Sádlo 1 lžíce
- Máslo na vymazání formy a hrubá mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby namočíme na hodinu do studené vody, pak je slijeme a překrájíme. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a zesklovatíme ji na sádle. Přidáme houby a podusíme doměkka. Housky nakrájíme na kostky, nasypeme do misky, přelijeme mlékem s rozšlehanými vejci, přidáme podušené houby, nakrájenou petrželku a pažitku, jemně nakrájený česnek a krupičku, osolíme a opatrně promícháme. Směs naplníme do vymazané a vysypané zapékačkové formy nebo pekáčku, vložíme do trouby vyhřáté na 160°C a pečeme dozlatova asi 30 - 40 minut. Před podáváním hubník nakrájíme.