

zapečené tortily s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Tortily 8 ks
- Houby 500 g
- Vejce 4 ks
- Smetana 2 dl
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 100 g
- Cibule červená 2 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Bylinkové máslo 30 g
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Feferonka 2 ks
- Bylinky 1 svazek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Houby očistíme, nakrájíme na malé kousky a podusíme je v kastrolu na rozehřátém másle. Osolíme je a ochutíme trochou kmínu. Podušené houby rozdělíme na tortillové placky, zavineme je a naskládáme do olejem vymazané zapékací misky. Obložíme je oloupanou a na kolečka nakrájenou červenou cibulí a pokryjeme je na vložky nakrájeným bylinkovým máslem. Vložíme je do trouby vyhřáté na 180 stupňů a zapečeme asi 5 minut. Vejce rozšleháme se smetanou a moukou, přidáme jemně nastrouhaný sýr a směs osolíme. Nalijeme ji na předpečené tortilly a zapékáme dalších asi 20 minut. Tortily podáváme horké, ozdobené feferonkami a čerstvými bylinkami.

