

# Plněné hřiby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Hřiby 4 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 100 g
- Strouhanka 50 g
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 snítka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Hlavičky hřibů opatrně oddělíme, vydlabeme a odložíme. Očištěné nohy hub drobně pokrájíme, propláchneme vodou a necháme okapat. Na polovině uvedeného množství másla osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme okapané nohy hub, pokrájenou houbovou hmotu vydlabanou z hlaviček, jemně nasekanou petrželku a krátce podusíme. Vmícháme strouhanku a sůl a směsí pevně napěchujeme odložené hlavy hřibů. Ty pak narovnáme do zapékací misky, pokapeme zbylým rozpuštěným máslem a v horké troubě asi 40 minut zapečeme. Podáváme s bílým pečivem a zeleninovým salátem.