

Houbová nádivka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pokrájené houby 300 g
- Rohlíky 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sůl, pepř, muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na páněv nalijeme olej, necháme rozpálit a opečeme na něm nakrájené rohlíky. Čerstvé nebo mražené houby podusíme bez tuku do odpaření vody. Přidáme vejce, promícháme a necháme je srazit. Stáhneme z ohně a vmícháme ostatní ingredience. Pokud je nádivka hustá, přidáme mléko a do řídké strouhanku. Nádivkou plníme vepřové, kuřecí nebo krutí maso.