

Hubník I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé pevnější houby 500 g
- Žemle 400 g
- Vejce 6 ks
- Máslo 100 g
- Střední cibule 2 ks
- Jemně nasekaná zelená petrželka 1 hrst
- Vývar na zvlhčení žemlí, může být z masoxu 2 dl
- Tymián 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na vymazání pekáče 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme, opláchneme, osušíme a nakrájíme na kostky. V pánvi rozejdeme máslo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a houby, společně podusíme asi 10 minut a necháme trochu prochládnout.

Žemle nakrájíme na kostky, zvlhčíme je vývarem a přesypeme do mísy. Přidáme dušené houby, rozkvedlaná vejce, jemně nasekanou petrželku, osolíme, opepříme, ochutíme tymiánem a dobře promícháme. Směsí naplníme pekáček vymazaný máslem, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a

pečeme asi 45 minut dozlatova.

Hotový hubník nakrájíme a podáváme ho teplý nebo i studený.