

Pečené hřібky se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hřібky 400 g
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Máslo 40 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné hřібky nakrájíme na kousky a zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Česnek nakrájený na plátky přidáme na závěr a lehce osmahneme. Opečené houby a česnek smícháme se zakysanou smetanou, osolíme a opeříme. Podáváme například s opečenými toasty.

Poznámka:

TIP: Při vmíchávání zakysané smetany mějte houby odstavené z horké plotny. Zakysaná smetana si tak zachová svoji krémovou konzistenci.