

Houby po horácku (starý lidový předpis)

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:20

Popis

Do vařící vody se 3 dkg sádla zavaříme 250 g hrubé mouky a vymícháme hladkou kaši. Za stálého míchání zchladíme. Pak vmícháme 1-2 celá vejce. Drobně pokrájených asi 400 g hub vaříme zvlášť ve vodě se solí a kmínem. Postupně přidáváme z připravené kaše lžící vykrajované malé nočky. Když jsou uvařené, scedíme je, vše promícháme s 5 dkg sádla a zapékáme v troubě. Sypeme osmaženou cibulkou. Zbylý vývar použijeme na polévku.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/houby-po-horacku-stary-lidovy-predpis.html>