

Syrovo-hlivové chlebíky

Potrebuje

- - 1 cibuľka
- - 150 g hlivy ustricovitej
- - 100 g Karička črievko
- - 100 ml smotana na varenie 12%
- - soľ a korenie na dochutenie
- - 2 stredné bagety (môže byť i celozrnná)

Postup

Nadrobno nakrájanú cibuľku osmažíme a pridáme na malé kúsky nakrájanú hlivu ustricovitú a podusíme. Keď už sú huby udusené, pridáme smotany a jedno črievko Karičky. Dochutíme soľou, korením. Ak by bola zmes riedka, stačí pridať Karičku.

2 stredné bagety nakrájame na kolieska. Navrstvíme na ne syrovo-hlivovú zmes a dáme ešte zapieť na 5 min do rúry. Podávame teplé.

Tento recept nám posielal: Pavol zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 4