

Hubník

Potrebuje

- - 500 g huby (podľa sezóny)
- - 4 ks rožok starší
- - 2 ks vajce
- - 1-2 ks Karička črievko
- - 200 ml mlieko
- - 1 ks cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 5 PL rastlinný olej
- - soľ
- - majorán
- - mleté čierne korenie
- - rasca

Postup

Na oleji speníme nakrájanú cibuľu a cesnak. Pridáme nakrájané huby, osolíme, okoreníme, pridáme rascu a dusíme do mäkka. Rožky si nakrájame na kocky. Pridáme žĺtka, mlieko, a Karička črievko. Premiešame. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh. Hubovú zmes sme nechali vychladnúť. Potom ju pridáme do rožkov. Pridáme sneh z bielkov, majoránku a premiešame. Zmes dáme na plech, ktorý sme natreli olejom. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 180-200 stupňov a pečieme cca 30-40 minút, podľa toho, aký je koláč vysoký. Po upečení porcujeme. Tento koláč môžeme jesť teplý aj studený. Prajem dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Vlasta zo Žiaru nad Hronom
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 4