

Hlivové zapekanky

Potrebuje

- - Karička 100 gramov
- - hľiva 250 gramov
- - syr údený 50 gramov
- - bagety stredné 2 ks
- - cibuľa 1ks
- - soľ
- - korenie
- - rasca
- - pažítko na ozdobenie
- - kečup, poprípade tatárska omáčka na ochutenie

Postup

Nostalgické spomienky na moje stredoškolské roky sú často spojené s jedlom. Jednak preto, že som navštevovala Hotel.akadémiu a predmet varenie sa stal mojím najobľúbenejším, ale aj kvôli zábavným zážitkom z praxe hotelových kuchýň. Tiež ale kvôli zapekankám, ktorým som po ceste do školy veľa krát neodolala..a dodnes mi chýbajú, práve preto ich často pripravujem doma, je to zároveň spôsob ako dostať do môjho synáča zdravú hľivu. Najprv nakrájame cibuľku na drobno, orestujeme na troške masla. Pridáme hľivu nakrájanú nadrobno, chvíľku restujeme, osolíme, okoreníme čiernym mletým korením a rascou. Pridáme karičku a rozmixujeme ponorným mixérom na hladkú zmes. Bagety priečne rozkrojíme, potrieme syrovo-hlivovou zmesou a posypeme nastúhaným údeným syrom. Dá sa použiť aj neúdený syr, ale údený má o niečo výraznejšiu chuť a trošku prekryje chuť hľivy. Bagetky dáme do rúry zapiecť na 3-5 minút, jemne dochrumkava, nie do sucha. Ozdobíme pažítkou, prípadne ochutíme tatár.omáčkou alebo kečupom

Tento recept nám posielal: Petra z Martina
náročnosť: stredná
čas: 30 min.
porcie: 2