

Ingrediencie

400 g čerstvých húb, 5 rožkov, 200 ml mlieka, 1 cibuľa, 1 lyžica oleja, 5 vajec, 3 strúčiky cesnaku, 1 lyžička mletej rasce, štipku mletého muškátového orieška, bylinkovú soľ, mleté čierne korenie, tuk a strúhanka na vymastenie zapekacej misy

Postup

Rožky nakrájame na kolieska a zalejeme vlažným mliekom. Prebraté huby dôkladne očistíme a nakrájame na menšie kúsky. Ošúpanú cibuľu pokrájame najemno, krátko speníme na oleji a pridáme huby. Po 20 minút dusenia odstavíme a zmiešame s rožkami v mlieku. Vmiešame žĺtky, pretlačený cesnak a ochutíme rascou, postrúhaným muškátovým orieškom, korením a soľou. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a zľahka vmiešame do hubovej zmesi. Prelejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 45 minút. Podávame so zemiakovou kašou alebo na studeno so šalátom.

Na fotke Hubník z dvojitej dávky.

zdroj:www.pluska.sk



