

Ingrediencie

500 g čerstvých húb, olej, 80 g strúhanky, 3 žĺtky, kyslá smotana, mlieko, 1 rohlík, 1 cibuľa, rasca, mleté čierne korenie, grilovacie korenie, soľ

Postup

Huby pokrájame, udusíme, posolíme ich a pridáme rascu. Rožok nakrájame na kolieska, necháme nasiaknuť mliekom a potom ho rozmliaždime a pridáme do húb. Ďalej pridáme cibuľu, ktorú sme si osmažili a žĺtky. Zmes okoreníme, spolu dôkladne premiešame a ešte niekoľko minút dusíme. Na zriedenie hmoty použijeme kyslú smotanu a na zahustenie strúhanku. Zo zmesi vytvarujeme fašírky, ktoré obalíme v strúhanke. Opražíme na rozpálenom oleji z oboch strán dozlatista. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovou oblohou.

