

Houbový tatarák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **tartare**
- různé druhy čerstvých hub 600 g
- jarní cibule 2 ks
- máslo 50 g
- římský kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- bílý, čerstvě mletý pepř 1 špetka
- tučný bílý jogurt 100 g
- **bylinkové palačinky**
- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- hladká mouka 200 g
- sekané bylinky 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olivový olej na pečení 1 velká odměrka
- **salát**
- směs listových salátů 200 g
- citrón 1 ks
- olivový olej extra panenský 50 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- parmezán 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. očištěné, omyté houby a cibuli nakrájíme nadrobno, opečeme na másle dozlatova, ochutíme solí, pepřem a římským kmínem, krátce podusíme a necháme vychladit
2. před podáváním smícháme vychlazený houbový tatarák se zakysaným krémem
3. mouku, vejce, mléko, olivový olej, sůl, pepř a jemně sekané bylinky dobře společně promícháme až nám vznikne jednolité těstíčko, z něhož pečeme na olivovém oleji v pánvi palačinky
4. směs salátu dobře omyjeme a natrháme na kousky
5. z olivového oleje, soli, pepře a citronové šťávy připravíme dresink a lehce promícháme se salátem
6. salát, palačinky, houbový tatarák upravíme na talíř a posypeme hoblinami parmezánu