

Pikantní smažená hlíva ústříčná

Časová náročnost: minut

Houby:

500 g	hlíva ústříčná
2 dl	pivo
1 ks	vejce
100 g	tvrdý sýr
	grilovací koření
50 g	hladká mouka
	sůl, pepř a chilli
	olej na smažení



Omáčka:

7 lžic	majonéza
2 lžíce	kvalitní kečup
2 lžičky	grilovací koření
1 lžička	sladká paprika
1/2 lžičky	chilli

Postup přípravy

Hlívu nakrájíme na větší nudličky. Z piva, vejce, sýra, mouky a koření vytvoříme řídké těstíčko, které podle chuti osolíme a opeříme. Kousky hlívy namáčíme v připraveném těstíčku a smažíme na rozpáleném tuku. Mezitím si připravíme pikantní omáčku, a to smícháním všech ingrediencí. Osmaženou hlívu podáváme s s čerstvým salátem, pečivem a pikantní omáčkou.