Opečený chleba s hříbky, Jihočeským cottagem a gremolatou



15 minut náročnost ●●○○

Patříte mezi příznivce hub a Jihočeského cottage? Pak je tento recept právě pro vás :).

Ingredience

- 150 g Jihočeského cottage
- 500 g hříbků (nebo žampionů)
- 3 šalotky
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky na drobno nakrájeného česneku
- 5 lžic bílého vína
- hrst nasekané hladkolisté petržele
- sůl
- pepř
- plátky chleba
- 3 křepelčí vejce
- 30 g Jihočeského másla

Gremolata:

- 1 stroužek najemno nasekaného česneku
- 2 lžičky kůry z citronu
- 4 lžíce hladkolisté petržele
- hrst zelených oliv

Návod na přípravu:

Všechny ingredience na gremolatu smícháme a dáme uležet do lednice. Očištěné houby nakrájíme na plátky. Na oleji zpěníme šalotku a česnek. Přidáme houby a chvíli mícháme. Podlijeme vínem, osolíme, opepříme a na silném plameni vaříme, dokud se víno nevstřebá. Pak přimícháme petrželku. Chleby opečeme, poklademe směsí z hříbků, gremolatou a navrch dáme Jihočeský cottage. Podáváme s volskými oky z křepelčích vajec smaženými na Jihočeském másle.