

Hlíva ústříčná po středomořsku

Ingredience

- 700 g hlívy ústříčné
- olej olivový
- česnek
- ½ sklenky suchého bílého vína
- Hladkolistá petržel
- 2 větvičky saturejky

Postup

Houby nakrájíme na menší kousky a restujeme na pánvi s rozeřtým olivovým olejem cca 3 minuty. Přidáme nasekanou petrželovou nať , 2 stroužky česneku, osolíme a opepříme. Zastříkneme bílým vínem, promícháme a přidáme saturejku. Podáváme teplé na toustech z bílého orestovaného chleba nebo jako přílohu k masu.