

Fliačky zapečené s hlivou

Potrebuje:

- 300 g čerstvej hlivy
- 300 g fliačikov
- 30 g masla
- 2 vajcia
- 200 ml mlieka
- soľ
- 20 g oleja
- 1 lyžica strúhanky
- korenie

Príprava jedla:

Fliačky uvaríme podľa návodu, scedíme a necháme odkvapkať. Na masle podusíme nakrájanú hlivu, vmiešame do fliačikov, pridáme 1 vajce rozšľahané v 100 ml mlieka, osolíme, okoreníme a zľahka premiešame. Zmesou naplníme olejom vymastený a strúhankou vysypaný pekáč a zapečieme v stredne vyhriatej trúbe. Asi po 20 minútach zalejeme ďalším vajcom, ktoré sme opäť rozšľahali so 100 ml mlieka a soľou a dopečieme. Podávame so zeleninovým šalátom.