

Huby po čínsky

Potrebuje:

- 400 g klobúčikov čerstvej hlivy
- 2 vajcia
- 40 g solamylu
- soľ
- 5 lyžíc oleja
- 100 ml bieleho vína
- 1 feferónka
- cesnak
- 2 lyžičky worcestru
- 2 lyžičky sójovej omáčky

Príprava jedla:

Klobúčiky hlivy rozpolíme, namočíme do zmesi rozšľahaných vajec, solamylu a soli a necháme odležať. Po chvíli ich prudko opečieme na rozohriatom oleji do zlatista. Pridáme víno, na drobno pokrájanú feferónku, rozotrený cesnak, worcester, sójovú omáčku /alebo polievkové korenie/ a krátko povaríme.