



# Mini tmavá bulka

se smaženicí z lesních hub

sendviče

## recepturní lístek na 2 porce



### Mini tmavá bulka

je nevšední vícezrnné pečivo se sojovými boby a vyšším obsahem žitné mouky. Jistě vás zaujme svou plnou chlebovou chutí, hutnou střídkou i krásně popraskaným povrchem s jemným popraškem bílé mouky. Díky své velikosti je vhodná jak pro doplnění nabídky mini přílohového pečiva, tak i jako základ pro malé sendviče.

### Doporučení:

Do připravené houbové směsi můžeme přidat i jemně nakrájenou jarní cibulku nebo nasekaný čerstvý tymián. Sendvič tak bude mít pokaždé o trošku jinou chuť i vůni.

Pokud nemáme k dispozici dostatek lesních hub, můžeme smaženici doplnit i tmavými krémovými žampiony, které se vyznačují výraznější chutí než běžné světlé žampiony.

### Suroviny

<b>4229806 Mini tmavá bulka</b>	<b>2ks</b>
Máslo	20g
Cibule	20g
Směs lesních hub	100g
Vejce (velikost S)	1ks
Listový salát	10g
Rajčata	20g
Koření (sůl, pepř, kmín)	

### Postup přípravy

Na rozpuštěném máse zesklivatíme jemně nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené houby a společně restujeme. Takto připravené houby ochutíme solí, mletým černým pepřem a drceným kmínem. Na směs vyklepneme vejce a lehce promícháváme. Jakmile vejce ztuhnou, je houbová smaženice hotová.

Do dopečené rozkrojené mini bulky vložíme listový salát, na který klademe připravenou houbovou smaženici a plátky rajčat. Hotový sendvič přiklopíme vrchním dílem pečiva.

Osvědčená kombinace voňavého chlebového pečiva a nezaměnitelné chuti smaženice z podzimních hub. Pochutivému základu dodává svěžest křupavý listový salát a čerstvé rajčátko.

