



- Na přípravu smaženice budete potřebovat košík deseti různých druhů hub. Určitě vynechejte babky a další měkkí houby, které jsou nasáklé vodou a smaženice z nich by spíše připomínala kaši.
- Na dostatečně velké pánvi, kam se houby vejdou v jedné vrstvě, rozpalte přepuštěné máslo. Přihodte najemno nakrájenou cibuli a nahrubo nakrájený česnek. Restujte do sklovata, až mírně dozlatova.
- Přihodte očištěné houby, nakrájené na kousky asi 2-4 cm velké. Restujte na středním ohni, až začnou mít houby zlatavé okraje. Pokud by pustily samy hodně vody, nechejte ji odvařit a počkejte, až se houby začnou opékat. Pokud je naopak směs suchá, houby podlijte asi 50 ml horké vody a nechejte je dusit, až se voda odvaří. Celkem věnujte houbám asi 10 minut na pánvi.
- Směs osolte, opepřete a přidejte drcený kmín. V misce lehce prošlehejte vejce a vlijte je do pánve. Přihodte hrst nasekané petržele. Něžně a krátce míchejte, aby vejce ztuhla, ale stále zůstala krémová.
- Přejeme vám dobrou chuť!

