Tortilly zapečené s houbami

https://varimesmarcelou.cz/houby/tortilly-zapecene-s-houbami.html

Hledala jsem využití pro velké množství zmražených a sušených hub. Vzpomněla jsem si na naši žďárskou babičku. Ta zapékala lívance se smaženými houbami a zalévala je smetanou s ušlehanými vejci. A nápad byl na světě.

Loňské září v Brdech rostly houby jako o závod. Z prvních jsem navařila polévku, omáčku, část jsem usmažila. Z druhého koše jsem naložila houby nakyselo. Třetí koš jsme usušili. Čtvrtý a pátý jsem zamrazila. Pak jsme jednomyslně rozhodli, že na houby již nepůjdeme.

Suroviny

- 3 tortilly (průměr 25 cm) – zakoupíte ve svém obchodě
- 250 g hluboce zamražených lesních hub (nebo čerstvých z obchodu)
- 4 plátky slaniny nakrájené najemno
- hrst sušených hub
- 70 g nastrouhaného sýru, který se dobře rozehřívá
- 20 g čerstvě nastrouhaného parmazánu
- máslo na vymazání zapékací misky
- sůl

Na omáčku budeme potřebovat

- 35 g másla
- 50 g hladké mouky
- ½ l plnotučného mléka
- špetka muškátového oříšku
- sůl

Postup přípravy receptu

Zapékací misku (měla jsem o průměru 26 cm) vymažeme máslem. Troubu si předehřejeme na 180 °C.

Předem si namočíme sušené houby na cca 20 minut. Vodu z hub slijeme do velké mísy nebo talíře a tortilly v ní z obou stran namočíme.

Na rozpálenou pánev dáme nakrájenou slaninu a houby, včetně sušených a asi 5 minut je smažíme. Mírně osolíme a dáme stranou.

Teď si připravíme omáčku. V rendlíku rozpustíme máslo, přidáme mouku a asi minutu mícháme. Za stálého promíchávání metličkou postupně přiléváme mléko, dokud nebude omáčka hladká.

Odstavíme, přidáme špetku muškátového oříšku a mírně osolíme.

Vezmeme si zapékací misku. Na dno položíme první torttilu a přelijeme ji v tenké vrstvě omáčkou, asi 1/3 z celkového připraveného množství.

Položíme další torttilu, na ni rovnoměrně rozložíme připravené houby (několik si jich necháme na

ozdobení).

Přelijeme další 1/3 omáčky a posypeme sýrem.

Položíme třetí torttilu, zalijeme zbylou třetinou omáčky, posypeme nastrouhaným parmazánem a dozdobíme houbami.

Pečeme do zlatova asi 20 minut na již zmíněných 180 °C. Vyndáme z trouby a necháme ještě asi 5 minut zatáhnout.

Upečenou nakrájíme na porce a podáváme. Chutná to božsky.