Zavináče z hub

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Olej 3 lžíce
- Cibule 3 ks
- Bobkový list 2 ks
- Feferonka 2 ks
- Hřebíček 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Voda 1 l
- Houby 2 kg
- Cukr 12 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zavináče z mlženek dle A. Hemerky. Mlženky, čirůvky fialové nebo dvoubarvé, hlívy ústřičné otřeme vlhkým hadříkem nebo omyjeme. Přidáváme i vařené Ucho Jidášovo, václavky či penízovky sametonohé. Sklenice hezky vypadá a jsou dobré.

Rozkrojíme je na půlky, asi 4x4 cm. Třeně (nohy) odstraníme. Houby dáme do hrnce a podle toho,kolik máme hub,tak do poloviny naplníme nálevem z jednoho dílu octa a dvou dílů vody. Přidáme koření. Vše vaříme asi 10 minut.

Mezi tím si připravíme cibuli nakrájenou na kolečka a 3,5 l sklenici. Cibule musí být víc než 1/3 množství hub. Když máme houby uvařené, vařič nevypínáme. Do sklenice dáme hrst cibule, houby, popřípadě feferonku a pokračujeme takto po vrstvách.

Do nálevu, který máme na vařiči, nalijeme asi 3 lžíce oleje a necháme převařit asi 3 minuty. Houby s cibulí zalijeme vařícím nálevem a zavíčkujeme.

Za dva dny na zavináčích z hub každý labužník pochutná.