

Naložené lesní houby

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lesní houby 400 g
- sůl 1 špetka
- ocet 2 lžíce
- červená cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- chilli paprička 2 ks
- **nálev**
- voda 250 ml
- ocet 80 ml
- cukr 1 lžíce
- tymián 4 snítka
- hořčičné semínko 1 lžička
- semínko koriandru 1 lžička
- pepř celý 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Postup:

Houby omyjeme studenou vodou a větší pokrájíme. Povaříme 5 minut v osolené vodě, slijeme přes cedník, necháme okapat a vychladnout.

Cibuli nakrájíme na dílky, mrkev a petržel nakrájíme na plátky.

Houby naskládáme se zeleninou do sklenice. Suroviny na nálev povaříme a nalijeme asi 1 cm pod okraj sklenice.

Sklenici uzavřeme a 30 minut sterilujeme na 90. Ukladnime v chladu a temnu, konzumujeme nejdřív po měsíci.