

Kvašené houby

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- smrkových ryzců 1 kg
- česnek 6 stroužek
- cibule 3 ks
- feferonka 1 ks
- křen 1 ks
- jogurt 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Mladé plodnice necháme v celku větší plodnice rozkrojíme na polovinu nebo na čtvrtky, vhodíme do vroucí osolené vody a vaříme 3 až 5 minut, vodu slijeme a houby propláchneme
2. Na dno 2 litrové sklenice dáme kolečka křenu, kolečka cibule, česneku, nasypeme vrstvu hub, přidáme kousek kopru (nemáme-li čerstvý, lze použít zmražený nebo se prodává zavařený kopr ve slaném nálevu), přidáme bobkový list, nové koření celý pepř, kousek feferonky, tento postup opakujeme až naplníme sklenici
3. Houby zalijeme 4 % slaným nálevem a necháme vychladnout, mléčné kvašení trvá poměrně dlouho, v závislosti na teplotě podle uložení hub, trvá 6-30 dnů, urychlíme přidáním lžice jogurtu, houby zajistíme dřevěnou výztuhou, ovážeme celofánem (nebo igelitem) jehlou propícháme dírky a při pokojové teplotě kolem 18-20 °C jsou houby za týden vykvašené a určené ke spotřebě
4. Podáváme k masitým a tučným pokrmům jako přílohu.

Poznámka:

zaližeme 4 % nálevem (40 g soli na 1 l vody)