

Houbový salát paní Fořtové

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajský protlak 100 g
- Cukr 150 g
- Pálivý kečup 200 ml
- Cibule 1 kg
- Čerstvé tvrdé houby 2 kg
- Zelená paprika 1 kg
- Olej 1 dl
- Ocet 2 dl
- Nové koření 5 kulička
- Voda 1 dl
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bobkový list 3 ks
- Hřebíček 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu, ocet a koření svaříme a precedíme.

Houby očistíme, pokrájíme na větší kousky, povaříme v malém množství vody asi 3 minuty a na cedníku propláchneme studenou vodou. Papriky a cibule nakrájíme na menší kousky, smícháme s

houbami a ostatními přísadami.

Zeleninovo-houbovou směs napěchujeme do sklenic, zavičkujeme a 30 minut sterilujeme.

Houbový salát paní Fořtové pojídáme podle chuti.