

Jáhlový kuba

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- majoránka 1 špetka
- sůl 1 lžička
- máslo 20 g
- pepř 1 špetka
- cibule 1 ks
- sádlo 80 g
- kmín 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- jáhly 300 g
- houby 200 g
- maso uzené 200 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jáhly propláchneme vařící vodou a dáme do osolené vody s kmínem uvařit doměkka. Česnek utřeme se solí, s mletým pepřem, sádlem a majoránkou a vmícháme do uvařených jáhel.

Sušené houby dáme předem na několik hodin nabobtnat do trošky vody. Pak je vmícháme do připravené směsi.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kousky.

Uzené maso nakrájíme na co nejtenčí nudličky a společně s cibulkou na trošce oleje osmažíme

dozlatova.

Poté do pánve přidáme nakrájené čerstvé i nabobtnalé houby, vše zamícháme a podusíme.

Hotovou směs promícháme společně s jáhlami.

Pekáč vymažeme sádlem a směs do něj rozprostřeme. Před dopečením přidáme na povrch kousky másla a zapečeme dorůžova.

Poznámka:

Místo sušených hub můžeme použít i čerstvé žampiony, namísto cibule jarní cibulku a místo uzeného třeba libovou anglickou slaninu.