

# Houby nakládané v tuku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- směs hub 1 kg
- sádlo 250 g
- sůl 20 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Houby očistěte za sucha, operte a nakrájejte je na kostičky nebo silnější plátky. Rozložte je na vál a nechte asi 2 hodiny oschnout. Pak je dejte do kastrolu, zasypte solí a duste asi 15 minut, až se skoro všechna voda vydusí. V druhém kastrolu rozehřejte větší část tuku (někdo dává místo sádla máslo), asi 3/4, přidejte houby, krátce osmažte a ještě horké plňte do sklenic. Na povrch nalít zbylý tuk, aby byly houby úplně zakryté. Sklenice uzavřete víčky a sterilujte asi 30 minut při 100°C. Za 48 hodin sterilaci opakujte. Houby v tuku upravuji v zimě stejně jako čerstvé houby.