

Rychlý kuba

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 5 stroužek
- houby sušené 2 hrst
- kroupy 500 g
- slanina anglická vcelku 300 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kroupy přes noc namočíme do vody. Druhý den přilijeme vodu podle potřeby a uvaříme kroupy doměkka.

Sušené houby zalijeme dostatkem studené vody a na mírném ohni je povaříme minimálně 20 minut. Anglickou slaninu pokrájíme na malé kostky a orestujeme ji na pánvičce.

Potom všechny suroviny důkladně promícháme v pekáči, ke směsi přidáme prolisovaný česnek a koření.

Pekáč dáme do trouby a 20 minut zapékáme. Hotového kubu podáváme s kyselou okurkou.