

Houby na uskladnění

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- houby 1 ks
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme, opereme a na utěrce osušíme. Na pánvi rozežřejeme sádlo a přidáme houby, sůl. Na sádle je restujeme tak dlouho, dokud nepustí vodu. Až pustí vodu, pokračujeme na slabším plameni a za stálého míchání vodu vydusíme, až zůstane pouze sádlo a houby mírně zhnědnou. Poté slijeme houby spolu se sádlem do zavařovací sklenice a zavičkujeme. Po vychladnutí uložíme v ledničce nebo v chladné spíži. Takto upravené a uložené houby jsou již tepelně zpracované a nemusí se jinak upravovat. Pouze se přidávají např. do polévek, omáček, pod maso, do smaženice apod. Pozor, pokrmy z hub méně solit, protože houby jsou již solené.