

Zavařené houby se zeleninou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvé houby 1 kg
- lák 2 l
- paprika 2 ks
- cibule 2 ks
- mrkev 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvrďší houby jako jsou praváky a podobné důkladně očistíme. Houby nakrájíme na kostičky nebo když jsou malé, necháme je v celku. Malé houby dáme povařit do poloměkka do slané vody. Pak je vyjmeme, propláchneme a necháme vystydnout.

Zatím si připravíme lák. Sladkokyselý jako na okurky. Nakrájíme si cibuli, papriku, mrkev. Když chceme směs pálivější, tak i feferonku. Skleničky naplníme houbami, na ně dáme zeleninu a tak pořád až nahoru. Nakonec je zalijeme lákem, uzavřeme a dáme vařit do hrnce na 20 minut při 75 - 80 °C a nebo v myčce na 70 °C na nejdelší program. Je to hotovo.

Zavařené houby se zeleninou podáváme podle chuti.