

Houbová směs v tuku

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- česnek 4 stroužek
- mletý pepř 0.6 lžička
- tuk 500 g
- lesní houby (směs) 2 kg
- sůl 3 lžička
- mletý kmín 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rozpustíme v kastrolu tuk Ceres nebo sádlo (500 g), na něj nasypeme 2 kg očištěných a na plátky nakrájených lesních hub (nejlépe směs) a za stálého míchání počneme smažit jako smaženici. Přidáme 1/2 lžičky mletého kmínu, 2/3 lžičky mletého pepře, 3 lžičky soli a stále občas mícháme, aby se směs nepřipálila. Směs při smažení pouští šťávu a je bíle kalná, postupně však světlá. V této době (asi po 20 minutách) přidáme do směsi 4 stroužky prolisovaného česneku, zamícháme, dochutíme solí (nepatrně přesolíme).

Houbovou směs v tuku ihned plníme 3 cm pod okraj do menších (2 - 3 dl) uzavíratelných sklenek, které ještě zalijeme 1 cm tuku, zavřeme víčkem a necháme vychladnout. Takto ošetřené houby vydrží uložené na chladnějším místě i rok. Ale pro jistotu je můžeme zavařit, a to druhý den při teplotě 90 °C 15 minut, potom nám houby v tuku vydrží i 3 roky.

Dále se mi osvědčilo (v případě mála lesních hub) přidat do směsi až 40 % nakrájené hlívy ústříčné, která krásně přijme chuť i vůni houbové směsi. Žampiony to neumí a drží si svoji zemitou chuť. Zbylý tuk v hrnci použijeme na další várku, ale klidně i pod maso či na chleba.