

Vánoční Kuba se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 200 g
- sušené houby 200 g
- česnek 6 stroužek
- sádlo 100 g
- velká cibule 1 ks
- kroupy 500 g
- **podle chuti**
- majoránka 1 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy

Kroupy propláchneme a dáme vařit v 1 litru osolené vody. Aby se nám nepřipékaly, přidáme lžíci sádla. Na pánvičce na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli s prolisovaným česnekem, přidáme houby, které jsme si nechali cca 1 hodinu namočit (včetně nálevu) a vše cca 15 minut povaříme. Směs smícháme s uvařenými kroupami.

Vymažeme pekáček sádlem a vyložíme ho slaninou. Pekáček celý zaplníme smíchanou směsí krup a hub s česnekem a cibulí. Navrch poklademe znovu slaninu a vše necháme na 40 minut zapéct na cca 200 °C do trouby.

Vánočního Kubu se slaninou podáváme na štědrovečerní tabuli jako předkrm.