

Marinovaná hlíva

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- cibule (větší) 2 ks
- rýže parboiled 250 g
- hlíva ústříčná 6 ks
- olej na smažení 1 ks
- kukuřičné lupínky 50 g
- **marináda**
- indické kari 1 lžička
- sójová omáčka 1 lžíce
- dijonská hořčice 1 lžíce
- oregano 1 lžička
- rostlinný olej 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V tomhle období koupíme hlívu v supermarketu. Pokud mají plodnice nožičky, oddělíme je a podélně nakrájíme.

V misce smícháme sójovou omáčku, hořčici, oregano a kari koření. Vše smícháme a podle potřeby přilijeme olej, aby měla marináda správnou konzistenci. Vložíme do ní houby a necháme marinovat.

Mezitím uvaříme rýži podle návodu. Oloupeme cibuli a nasekáme ji najemno.

Na pánvi rozežřejeme olej a cibuli osmahneme. Přidáme okapané marinované houby a 2 - 3 minuty je restujeme z každé strany. Hotové houby odkládáme na teplé místo na savý papír.

Kukuřiční lupínky v dlani rozdrtíme a přisypeme do pánve po houbách. Promícháme a odstavíme.

Houby servírujeme s rýží a přeléváme omáčkou z pánve.