

Houby se zeleninou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 20 g
- cibule 300 g
- cukr 110 g
- paprika 300 g
- houby 1 kg
- olej 1 dl
- ocet 110 g
- rajský protlak 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěné a nakrájené houby necháme přejít varem v osolené vodě. Scedíme a dáme do mísy.

Oloupeme cibuli, omyjeme papriky a vykrojíme jádřince. Cibuli nakrájíme na kousky, papriku na proužky. Zeleninu přidáme k houbám, vlijeme rajský protlak, ocet a olej. Směs ochutíme cukrem a solí. Houby se zeleninou dobře promícháme.

Zavařovací sklenice důkladně očistíme a necháme oschnout. Do čistých zavařovacích sklenic naplníme houby se zeleninou, zavíčkujeme a dáme zavařit. Houby se zeleninou zavařujeme 20 minut při 100 °C.

Houby se zeleninou můžeme podávat jako salát, chuťovku s pečivem, přílohu, apod.