

Houby ve vlastní šťávě

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- houby 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- máslo 1 ks
- mletý kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme na slabší plátky. Připravíme si koření.

Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme houby, které osolíme, opepříme a přidáme i mletý kmín. Vše podusíme pod pokličkou doměkka. Když máme houby staré a suché, můžeme je podlít trochou vody.

Hotové houby dáme do skleniček a zavařujeme asi 30 minut.

Zavařené houby ve vlastní šťávě necháme vychladnout a umístíme do temné a chladné místnosti. Houby ve vlastní šťávě podáváme kdykoliv je chuť.