

Houbový kuba

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- velké kroupy 1 ks
- voda 1 ks
- vývar 1 ks
- sušené houby 1 ks
- škvarkové sádlo 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Propláchnuté kroupy uvaříme doměkka, scedíme je a propláchneme studenou vodou. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na sádle dorůžova. Sušené houby zalijeme vodou, uvaříme je doměkka a nadrobno je rozsekáme.

Do pekáče nasypeme uvařené kroupy, přidáme houby, vývar z hub, směs osolíme, opepříme, přichutíme třeným česnekem a rozmícháme podle potřeby.

Upravenou směs - houbového kubu - vložíme do rozehřáté trouby a necháme zapéct.