

Houbový kuba III

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velký kroupy č. 10 400 g
- sádlo 100 g
- velké cibule 2 ks
- sušené houby 70 g
- česnek 4 stroužek
- majoránka 1 hrst
- kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. kroupy omyjeme a přes noc namočíme, stejně tak sušené houby
2. kroupy uvaříme ve slané vodě doměkka cca 20 minut, scedíme a necháme okapat
3. houby scedíme a vymačkáme
4. na sádle dozlatova opečeme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme kmín, houby a krátce podusíme; přimícháme česnek utřený se solí a čerstvě nadrcený pepř, dochutíme solí a majoránkou

5. vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a v troubě zapečeme cca 20 minut.