

Houby v oleji s pepřem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Malé hříbky 1 kg
- Olej 500 ml
- Voda 500 ml
- Ocet 300 ml
- Cukr 200 g
- Sůl 5 g
- Hořčičné semínko 1 lžička
- Zelený pepř 3 lžíce
- Bobkový list 4 ks
- Rozmarýn 4 ks
- Česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Očištěné houby, nejlépe malé plodnice hříbků, krátce povaříme v osolené vodě asi pět minut. Scedíme a necháme okapat.
2. Svaříme ocet s vodou, cukrem a solí, odstavíme a přimícháme olej.
3. Houby narovnáme do vymytých a vypařených skleniček, rozdělíme do nich hořčičné semínko, zelený pepř, bobkový list, kousek rozmarýnu a oloupaný stroužek česneku.
4. Zalijeme nálevem, sklenice pevně uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 100 °C.

