

Houbičky nakyselo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Celý pepř 3 kulička
- Cukr krupice 100 g
- Ocet 250 ml
- Voda 1 l
- Nové koření 3 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Hořčičná semínka 1 lžička
- Houby 2.5 kg
- Sůl 20 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Houby důkladně očistíme a opláchneme, malé houbičky necháme v celku, větší nakrájíme na malé kousky.

Krok 2: Připravené houby nasypeme do vroucí vody a necháme asi 5 minut (než vypění) povařit. Nálev připravíme ve větším hrnci. Poté, co přivedeme vodu k varu, přidáme ocet, sůl, cukr, bobkový list, pepř, nové koření a hořčičné semínko. Vše povaříme tak, aby se všechny chutě propojily.

Krok 3: Houby plníme do čistých sklenic a zaléváme horkým nálevem. Sterilujeme 20 minut.