

Houby se zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Houby 1 kg
- Paprika 300 g
- Cibule 300 g
- Rajský protlak 300 g
- Sůl 20 g
- Ocet 110 g
- Olej 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné a nakrájené houby necháme přejít varem v osolené vodě. Scedíme a dáme do mísy.

Oloupeme cibuli, omyjeme papriky a vykrojíme jádřince. Cibuli nakrájíme na kousky, papriku na proužky. Zeleninu přidáme k houbám, vlijeme rajský protlak, ocet a olej. Směs ochutíme cukrem a solí. Houby se zeleninou dobře promícháme.

Zavařovací sklenice důkladně očistíme a necháme oschnout. Do čistých zavařovacích sklenic naplníme houby se zeleninou, zavičkujeme a dáme zavařit. Houby se zeleninou zavařujeme 20 minut při 100 °C.

Houby se zeleninou můžeme podáva