

Zavařené houby

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- krupice 70 g
- hřiby 1 kg
- ocet 300 ml
- sůl 25 g
- voda 850 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme, zbavíme červivých částí a podle potřeby nakrájíme na kousky velké 2-3 cm, menší necháme celé.

Nejprve je předvaříme 5 minut v osolené vodě (na 1 litr vody dáme 20 g soli).

Připravíme si sladkokyselé nálev a to tak, že cukr (70 g) se solí (25 g) smícháme s 850 ml vody a 300 ml octa, přivedeme ho k varu a ihned odstavíme.

Předvařené houby vložíme do sklenic, zalijeme vychladlým nálevem, uzavřeme a sterilujeme 25-30 minut při teplotě vody 100 °C.

Houby necháme nejméně 3-4 týdny uležet v chladnu a temnu!