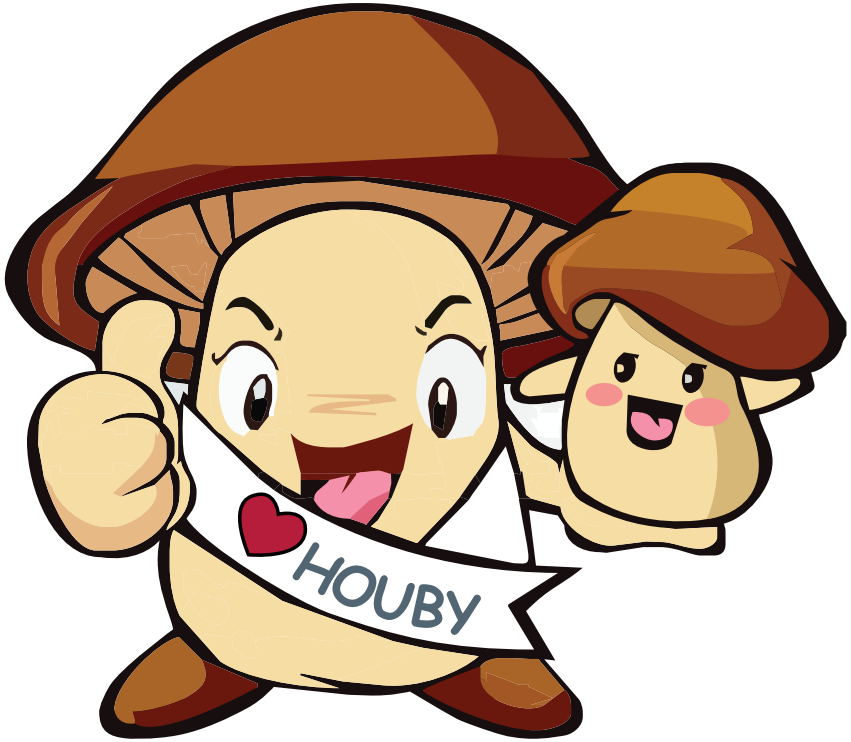
Mykologická kuchařka



Mykologický klub Slavkovský les
ve spolupráci s CHKO Slavkovský les

SUŠENÍ HUB

Sušení hub je jeden z nejstarších způsobů jak uchovávat houby. K sušení vybíráme zdravé plodnice, které musí být čerstvé a hlavně nečervivé. Velikost řezu je nejvhodnější asi tak 3 – 4 mm a vedená tak, že třeň zůstává u klobouku. Nejvhodnější na sušení hub jsou lísky s pletivem. Rozloží se tak, aby se jednotlivé plátky nepřekrývaly a vzduch k nim mě přístup ze všech stran. Nejlépe se suší houby v mírném průvanu. Houby se dají dosušit v troubě při 50C. Rovněž lze využít domácí sušičky. Sušení je skončeno, když houby chrastí. Usušené houby musíme dobře uložit, nejlépe do sklenic se vzduchotěsným uzávěrem.

„Stoleté“ sušené houby

Dobře usušené houby naskládáme do zavařovací sklenice, zavíčkujeme. Sklenici dáme do kastrůlku s vařící vodou a zavařujeme po dobu 40 minut. Ve sklenici vznikne vakuum a houby mají skutečně velmi, velmi dlouhou životnost.

DOMÁCÍ ZMRAZOVÁNÍ HUB

Abychom úspěšně doma zmrazili houby, musíme mít doma výkonnou mrazničku. Zmrazovat se mohou jen mladé, zdravé neporušené plodnice všech tužších jedlých hub.

Očištěné, dobře oprané houby celé nebo podélně rozkrojené předvaříme ve 2% slaném nálevu (20 g soli na 1 l vody) asi 4 - 5 minut. Okapané a zchlazené houby dáme do kelímku z plastu, zalijeme 2% solným nálevem a dáme je zmrazit tak, aby co nejdříve dosáhly teploty –18C. Při teplotě –18C můžeme houby uchovávat několik měsíců. Houby rozmrazujeme zvolna pod tekoucí vodou. Houby zmrazené nasucho používáme nerozmražené přímo k přípravě jídel jako čerstvé houby.

Přejeme Vám dobrou chuť !!!

Vážení přátelé.

Houby nejsou jen chutné, ale i zdravé, obsahují v malém množství i vitaminy B a C, tak pomáhají v boji proti onemocnění srdce a cév, prospívají také vlasům, pleti a očím.

Abyste spojili zdraví s potěšením, vyzkoušejte recepty z naší kuchařky, doufáme, že vaše chuťové buňky si přijdou na své.

Chtěli by jsme vás upozornit na určité zásady, které by, jste mněli dodržovat při sběru, přípravě a konzumaci hub.

Houby musíme především **správně určit, nesbíráme a nepoužíváme** houby, které **bezpečně nepoznáme!** Nepoužíváme rovněž houby přestárlé, červivé, plesnivé.

Houby a stejně tak pokrmy z nich jsou choulostivé na uchovávání. Proto je připravujeme čerstvé, pokud možno v den sběru. Chceme-li je uchovat, tak jen v **chladu.**

Ohřívané houby jsou neškodné, byl-li pokrm uchován v chladu a před dalším požitím byl řádně prohřát. **Přesto doporučujeme pokrm z hub sníst pokud možno ještě týž den**, kdy byl připraven. Ohříváním ztrácí na svých příznivých chuťových, vzhledových a jiných vlastnostech, ale nestává se jedovatým, jak se dlouho věřilo. Pozor na pokrmy, které byly ponechány v pokojové teplotě a vyšší (v létě), mohou se zkazit podobně jako maso. Otravy zkaženými houbami stejně jako zkaženým masem jsou velmi závažné.

Důležité rovněž je, abychom byli bezpečně přesvědčeni, že houby v pokrmu jsou **jedlé**. Nemáme-li důvěru k houbařským znalostem či kuchařskému umění těch, kteří houbové pokrmy připravují, raději tyto pokrmy nejíme. Již mnohokráte se stalo, že si lidé dodatečně vsugerovali příznaky otravy, ačkoli houby byly jedlé a pokrm perfektně připraven.

Mykologický klub Slavkovský les vám přeje příjemné kulinářské zážitky.

POLÉVKY

Polévka zelnice s houbami

2 a 1/2 litru vody, 4 - 5 větších brambor, 1 masox, 2 velké hrsti sušených míchaných hub, 2 bobkové listy, 3 ks nového koření, 5 ks pepře, sůl, kysané zelí, 2 větší cibule, olej, sladká paprika, sladká smetana ke šlehání a asi 3 lžíce polohrubé mouky.

Do hrnce nalijeme vodu, rozkrájíme oloupané brambory, přidáme masox, houby, sůl (ne moc, zelí bývá také solené, dosolíme nakonec), koření a 2/3 pokrájeného zelí i s nálevem. Přivedeme do varu a vaříme 15 minut.

Mezitím si na pánvi dozlatova osmahneme pokrájenou cibuli, nasypeme tak dvě lžičky sladké papriky a ihned vypneme (paprika by zhořkla při dalším smažení). Přidáme do polévky, zároveň přidáme i zbytek zelí, povaříme 5 minut. V hrnku si vidličkou rozmícháme polohrubou mouku (nedělá žmolky a do zelnice je chutnější) se smetanou a při bodu varu polévky vmícháváme smetanu do polévky. Musí stále vařit, jinak by se srazila. Povaříme 2 minuty a nakonec dochutíme solí.

Houbová česnečka

20g sušených hub, 20g sušené zeleniny, sůl, masox, 4 stroužky česneku, 4 lžíce sádla, drcený kmín, petržel, tvrdý chléb. Sušenou zeleninu i houby můžeme v sezóně nahradit čerstvými

Houby a zeleninu povaříme v osolené vodě s masoxem. Na talíři připravíme česnek se solí, lžičku sádla, špetku kmínu, a tvrdý na kostičky nakrájený chléb. Vše zalijeme vývarem, přidáme petrželku a podáváme.

Houbová se smetanou

300 g čerstvých hub, 1 cibule, 3 lžíce másla nebo oleje, 3 brambory, sůl, drcený kmín, 250 ml zakysané smetany, 1 lžíce hladké mouky, zelená petrželka

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme a dáme vařit. Na másle nebo oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené očištěné houby a trochu podusíme. Houby přidáme k vařícím se bramborám a vaříme do změknutí. Ve smetaně rozkvedláme mouku, přilijeme do polévky a ještě chvíli povaříme. Podle chuti dosolíme a na talíři ozdobíme zelenou petrželkou.

Houbové pečenáče ala Pošmura - autor Jiří Pošmura

2 vajíčka,sůl, pepř, vegeta, pivo, hladká mouka

Do misky rozklepneme 2 vajíčka, přidáme špetku sole, pepře, vegety, trochu piva a hladké mouky a vyšleháme do řídkého těstíčka.

Z hub připravíme malé kousky na řízečky, trochu posolíme namočíme do těstíčka které necháme dobře stéct a obalíme ve strouhance. Řízečky vkládáme do rozpáleného oleje a pečeme do zlatova. Nakrájíme si cibuli na jemné malé proužky a použijeme ji na proložení s řízečkama do sklenice. Přidáme kousek feferonky a zalijeme okurkovým nálevem. Sklenici druhý den dolijeme nálevem,dobře uzavřeme a dáme do lednice,další dny se dají už konzumovat.

Nakládané houby - ala web

2 lžíce cukr, 3 lžičky sůl, majoránka, tymián, 750 ml vody, 4 lžíce olivový olej, 200 g očištěné houby, několik lístků bazalky, 180 ml červený vinný ocet (6%), 1 kostka zeleninový bujón

Houby nakrájíme na libovolně velké kousky a rozdělíme je do zavařovacích sklenic. Do každé sklenice nasypeme na špičku nože pomůcky ke konzervování. Svaříme vodu s octem, solí, cukrem, kořením a polévkovou kostkou, vařící nálev ihned nalijeme na houby a přidáme 1 polívkové lžíce oleje do každé sklenice. Sklenice uzavřeme, trochu s nimi zatřeseme, postavíme je na pečící plech naplněný do výšky 2 cm horkou vodou a dáme do spodní poloviny předehřáté trouby. Zavařovací teplota: elektrická trouba: 95 °C, plynová trouba: stupeň 1. Délka zavařování: 70 minut

Pikantní nakládané houby

2 kg hub, 1,10 kg paprik, 0,75 kg cibule, 0,20 kg cukru, 0,25 l oleje, 0,25 l octu, 3 kávové lžíce soli, 1 kávová lžíce mletého pepře, 1 kávová lžíce nového koření, 1 l ostrého kečupu

Cibuli podusit na oleji spolu s kapií, přidat houby, povařit 5 minut ve slané vodě. Ostatní přísady přimíchat a nechat přejít varem. Horké plnit do sklenicce. Sterilizovat 45-60 minut. Z tohoto množství dostaneme 3 litrovou láhev.

Nakládání hub na kyselo - autor Jiří Pošmura

Příprava nálevu: 0,8 litru vody, 0,2 litru octa 8%, 2 dkg soli, 7 dkg cukru, 1 list bobkového listu, 1 hřebíček, půl lžičky hořčičného semene, 1 kuličku nového koření, 5 kuliček pepře.

To vše svaříme a necháme 24 hodin louhovat. Poté nálev scedíme, aby byl čistý bez koření.

Příprava hub: Houby, nejlépe lupenaté (ty neslizovatí v nálevu) nakrájíme na kousky asi 2 cm veliké, kloboučky v této velikosti necháváme celé. Očištěné nakrájené houby vložíme do vroucí osolené vody, asi 5 minut povaříme. Povařené houby scedíme a propláchneme studenou vodou. Scezené houby zalijeme nálevem a to vše přivedeme do varu. Pokud chceme pikantní houby, tak si předem nakrájíme na malé kousky feferonku.

Zavařování dle švýcarského způsobu: Skleničky a víčka dobře omyjeme. Víčka zvlášť sterilizujeme ve vroucí vodě a necháme okapat. Do teplých skleniček nalijeme vroucí vodu. Do vypařené skleničky vložíme kousíček feferonky, nalijeme vroucí směs hub a poté zavíčkujeme. Po chvilce otočíme dnem nahoru.

Houbové matesy (slanečci)

1000 g čerstvých hub (masák, hlíva, čirůvka fialová, dvoubarvá, jedlé holubinky, ryzce), sůl, kuličky pepře, nové koření, bobkový list, 400 g cibule, jedlý olej.

Houby nakrájíme na větší kousky a povaří se v silně osolené vodě – 100g soli na 1 l vody. Na 1 l nálevu se přidá: 30 kuliček pepře, 20 kuliček nového koření, 4 malé bobkové listy. Podle tuhosti se houby vaří až 60 minut (čirůvky – 10minut, hlívy nejdéle). Jakmile jsou houby uvařené, scedí se, přičemž zachytíme nálev, ve kterém se vařily. Povařené houby i s kořením se ještě za horka smíchají s cibulí pokrájenou na půlkolečka. Hmotnost cibule by měla činit cca 40% hmotnosti vařených hub. Odměří se 1 l zachyceného nálevu, ten se uvede do varu a pak se k vroucí kapalině přidá 0,1 l jedlého oleje (množství oleje úměrně zvyšujeme či snižujeme dle množství nálevu). Směs hub, koření a cibule se naskládá do vhodných uzavíratelných nádob. Jakmile nálev s olejem začne vřít, odstaví se z ohně a tímto nálevem se zalije směs až po okraj nádoby. Nádoby se uzavřou a dají na chladné místo, nejlépe do chladničky. Asi po jednom týdnu je směs proleželá a může se konzumovat.

Voňavá houbová bramboračka

2 šálky pokrájených hub, 5 brambor, 1 cibule, 1 mrkev, kousek celeru a petržele, 3 stroužky česneku, majoránka, petrželová nať, 1 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, sůl, kostka houbového bujonu

Z másla a mouky připravíme jíšku, zalijeme ji studenou vodou a promícháme. Přidáme pokrájené houby, zeleninu a oloupané brambory nakrájené na kostky. Osolíme, vhodíme kostku bujonu a vaříme doměkka. Přidáme utřený česnek, majoránku a petrželku.

Houbová zelňačka s mlékem

2 hrsti sušených hub, 250 g kysaného zelí, 5 brambor, hrnek mléka, 1 cibule, lžíce hladké mouky, máslo, sůl, kmín

Houby předem namočíme. Na másle zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme houby, brambory pokrájené na kostičky a zalijeme vodou tak, aby sahala kousek nad směs. Osolíme, přidáme kysané zelí a vaříme do změknutí. Na závěr přilijeme mléko s rozmíchanou moukou a krátce povaříme.

Kulajda

2 hrnky čerstvých hub, 1 cibule, 5 brambor, 2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, 0,7 l mléka, bobkový list, 3 kuličky, černého pepře, 3 kuličky nového koření, kopr, 1 vejce, trocha octa, sůl

Z mouky, másla a nakrájené cibule připravíme jíšku a zalijeme ji mlékem. Přidáme brambory a houby nakrájené na kostičky, koření, špetku soli a vaříme doměkka. Podle chuti okyselíme octem, dosolíme, přidáme posekaný kopr, vklepneme vejce¨a ještě chvilku povaříme.

Polévka z hlívy

300 g hlívy, 1 cibule, 30 g sádla, paprika mletá, paprika pálivá, sůl, masox, 100 g mrkve, česnek, majoránka, hotová jíška

Na sádle zpěníme cibuli, přidáme očištěné a na kostičky pokrájené houby, osmahneme je a krátce podusíme. Pak houby zasypeme mletou i pálivou paprikou, zalijeme vodou, osolíme, přidáme masox a na špalíčky nakrájenou mrkev. Vaříme zvolna do změknutí. Nakonec polévku zahustíme jíškou, provaříme a přidáme majoránku a lisovaný česnek.

Čočkovo-pohanková s houbami

1 cibule, 1 mrkev, 2 hrsti červené čočky, malá hrstka pohankové lámanky, 2 hrsti pokrájených hub, 1 střední nebo 2 malé brambory, olej, sůl, špetka mletého pepře, 2 špetky drceného kmínu, 4 kuličky nového koření, 2 bobkové listy, zelená petrželka

Cibuli posekáme najemno, mrkev nahrubo nastrouháme nebo nakrájíme na malé kousky, brambory na malé kostičky. Lámanku propláchneme, zalijeme vodou (na 1 díl lámanky 1,5 dílu vody), přivedeme k varu, za 2 minuty odstavíme a necháme pod pokličkou dojít. Na rozpáleném oleji osmahneme společně cibuli, mrkev a houby. Zalijeme vodou (asi 1,5 l), přidáme brambory, propláchnutou čočku, všechno koření, osolíme, a necháme vařit asi 20 minut (do změknutí hub). Z uvařené polévky vyndáme bobkové listy a kuličky koření a vmícháme hotovou lámanku. Podle potřeby a vlastní chuti doladíme solí a kořením. Na talíři posypeme zelenou petrželkou.

Houbová polévka z Francie

30g sušených hub - používám strouček nálevkovitý, 1.5 litru kuřecího vývaru, 30 g másla, 2 cibule na hrubo nakrájené, 2 česneky na hrubo posekané, 900 g lesních hub nebo žampiony na plátky nakrájené, 1/2 lžičky sušeného tymiánu, 1/4 lžičky oříšku nastrouhaného, 2-3 lžíce mouky, 125 ml Madeira nebo suchého sherry, 125 ml créme fraiche, nebo kyselé smetany, sůl a pepř, posekaná pažitka na ozdobu

Dát sušené houby do kastrolku s 250 ml vývaru a přivést do varu. Sundat z ohně a nechat stát 30-40 min. Ve velké pánvi rozehřát máslo, přidat cibuli a smažit do zlatova. Přidat česnek a žampiony a dusit je 4-5 min. pak přidat sůl, pepř, tymián, oříšek a posypat trochou mouky. Smažit ze stálého míchání 3-4 min. Přidat Madeira víno, nebo sherry, zbývající vývar, strouček nálevkovitý (sušené houby) a jeho vodu a pomalu vařit přikryté po 30-40 min. Nechat trochu vystydnout a pak po částech rozmixovat. Vrátit do hrnce, přidat créme fraiche, nebo kyselou smetanu. Prohřát a servírovat s posekanou petrželkou.

Nepravá dršťková polévka z masáků

10 klobouků muchomůrek růžovek („masáků“) tj. asi 500 g, dvě lžíce oleje nebo 20 g sádla, 1 cibule, 1 kostka masoxu, 3 stroužky česneku, dvě lžíce mleté sladké papriky, pepř, sůl, dvě lžíce hladké mouky, majoránka, petrželová nať

Houby pečlivě očistíme a nakrájíme na větší kusy. Na rozpáleném oleji nebo

STERILACE HUB V TUKU

Nakládané houby na způsob leča - pikantní

1,75 kg tvrdých hub, 1 - 1,5 kg slovenských paprik, 1 kg cibule, 400 g cukru, 60 g soli, 4 dcl oleje, 2 dcl vody, 2 velké rajské protlaky, 1 velký kečup (1 kg), 4 bobkové listy, 4 kuličky nového koření, 4 - 8 kuliček černého pepře, 2 - 2,5 dcl octa.

Houby pokrájíme, krátce převaříme a propláchneme studenou vodou. Papriky a cibuli pokrájíme na nudličky. Svaříme vodu, ocet, sůl, cukr, koření a olej (asi 5 minut), zchladíme, procedíme, přidáme kečup, rajský protlak, cibuli, papriky a uvařené houby. Nandáme do skleniček, zavíčkujeme a zavařujeme 60 minut.

Hodí se pod všechny druhy mas, do těstovin, ale je to velice dobré i studené nebo např. s uzeninou a vajíčky.

Houby v nálevu a zelenině

2 kg hub, 1 kg paprik, 1/2 kg cibule, 2 dcl vody, 30 dkg cukru, 6 hřebíčků, nového koření, bobkových listů, 1/4 l oleje /možná méně/ 7 dkg soli, 2 dcl ostrého kečupu, 2 malé protlaky 4 dcl octa

Houby pokrájíme a svaříme asi 15 minut. Všechny přísady smícháme dohromady, dáme do zavařovacích sklenic, doplníme vzniklou zálivkou a sterilujeme 20 minut. Příloha: vhodné ke špagetám, pod maso, atd.

Houbařské medúzy

menší až středně velké kloboučky oblíbených hub, 1-2 cibule, 1 mrkev, rodinný sladkokyselý nálev, PL lžíce hořčičného semínka do nálevu navíc, 2 kuličky jalovce, 2 snítky kopru, 2 snítky kadeřávku, voda, sůl

Houby očistíme, vyženeme z nich drobnou lesní havěť a krátce povaříme v osolené vodě. Uvaříme sladkokyselý lák (podle rodinného receptu) spolu s PL hořčičného semínka a kuličkami jalovce. Cibuli nakrájíme na půlměsíčky, mrkev na kolečka.

Následuje příprava akvária: Na dno velké zavařovací sklenice umístíme scezené koření z láku a vytvoříme tak na dně písek. Opatrně vsypeme okapané houby, cibuli, kolečka mrkve, naaranžujeme vodní rostliny (snítky kopru a kadeřávku) a zalijeme horkým nálevem, příp. ještě esteticky naaranžujeme. Houby moc nepěchujeme, měly by v akváriu zlehka plovat.

Papriky plněné houbami

8 paprikových lusků, 50dkg čerstvých hub, 1 cibule, 1 rohlík, 1 vejce, 5 dkg másla, petrželka, kmín, pepř, sůl a trochu strouhanky

Očištěné houby nakrájíme na plátky a podusíme na osmažené cibuli s kmínem a solí. Namočený vymačkaný rohlík přidáme k houbám, opepříme, směs spojíme s vajíčkem, zahustíme strouhankou a okořeníme sekanou petrželkou. Nádivkou plníme očištěné vydlabané papriky, které rovnáme do vymazané zapékací misky. Podlijeme a v troubě dusíme doměkka. Podáváme s bílým pečivem.

Papriky plněné ve smetanové omáčce

8 paprikových lusků, 40 dkg vepřového masa, 12 dkg rýže, 5 dkg čerstvých hub, 10 dkg cibule a sůl. **Omáčka:** 20 dkg kořenové zeleniny, 8 dkg tuku, 1 cibule, 4 lžíce hladké mouky, asi 4 dl smetany, 2 zrnka nového koření, 4 kuličky pepře, bobkový list a sůl.

Nejdříve opereme a vydlabeme papriky, které necháme okapat. Mezi tím dusíme v kastrolu rýži a na pánvi v tuku umleté maso společně s plátky hub a kostičkami cibule. Když rýže trochu zchladne, přidáme k ní masovou směs, promícháme a osolíme. Naplníme papriky a dáme je na chvilku do studena. Zatím si připravíme základ na omáčku. Kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme na tuku, zalijeme trochou vody a podusíme. Přidáme koření, osolíme a vložíme připravené papriky. Pod pokličkou dusíme asi 1/2 hodiny. Hotové lusky pak vyjmeme, do šťávy vlijeme smetanu rozmíchanou s moukou a dobře povaříme. Omáčku propasírujeme a nalijeme na papriky, krátce podusíme a podáváme.

sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme mletou papriku. Chvíli smažíme za stálého míchání a poté přidáme houby. Dusíme, dokud nepustí vodu. Část vývaru slijeme a rozpustíme v něm kostku masoxu. Když se zbylá voda z hub takřka vypaří, zaprášíme je moukou a necháme pražit. Za neustálého míchání po chvíli podlijeme vývarem s bujónem a za občasného míchání vaříme, dokud houby nezměknou. Samozřejmě můžeme polévku doplnit vodou na požadované množství. Před koncem vaření ochutíme majoránkou a česnekem utřeným se solí. Aby měla polévka pikantnější chuť, můžeme ji dochutit pálivou paprikou nebo pepřem.

Kyselá houbová polévka

Houby, sůl, kmín, 1 l kefíru či podmáslí, 3 lžíce polohrubé mouky, 2 vejce, ořech másla

Čerstvé houby nakrájíme na kousky, propereme a dáme do vody (jenom aby houby zakrývala) vařit. Přidáme sůl a kmín. Vaříme asi půl hodiny, houby mají být poloměkké - chřupat).

Do 1 l kefíru či podmásí zakvedláme 3 lžíce polohrubé mouky, 2 vece a ořech másla. Za stálého míchání vlijeme pomalu k houbám a pět minut povaříme. Je-li polévka moc hustá, zředíme horkou vodou. Podle chuti přidáme maggi.

Jarní houbová polévka s bylinkami

1 cibuli, 2 stroužky česneku, 3 PL oleje, 3 PL hrubé krupice, 1 1/2 l vody, 1 bujónovú kostku, miskú čerstvých hub (nejlépe májovek), talíř směsi pampeliškových listů, kopřiv, jitrocele, šťovíku a popence, 1 vejce

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme krupici a osmahneme. Zalejeme vodou, vhodíme krájené houby a 15 minut vaříme. Přidáme bujónovou kostku. Vsypeme nakrájené bylinky, krátce povaříme, zašleháme vejce a stáhneme z ohně.

Fazolová polévka s houbami a se smetanou

200 g hub, vývar z kostí (lze použít i z masoxu), 50 g cibule, 100 g bílých fazolí, 1/8 l smetany, 50 g zeleniny (mrkev, petržel), sůl.

Připravíme vývar z kostí (masoxu), před koncem varu přidáme celou cibuli a zeleninu. Bílé fazole, den předem namočené, uvaříme do měkka, prolisujeme a rozředíme scezeným vývarem. Přidáme na plátky nakrájené houby, uvařenou nakrájenou zeleninu a dobře provaříme. Nakonec zahustíme smetanou.

Vánoční houbová polévka

100 g čerstvých nebo sušených hub, 1 mrkev, 1 menší petržel, 1 pórek, čtvrtka celeru, 2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce krupek, 100 ml sladké smetany, sůl, drcený kmín a pepř dle chuti zelenou petrželku na ozdoben

Zeleninu oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Čerstvé houby očistíme, rozkrájíme na plátky (sušené namočíme asi na hodinu do studené vody) a podusíme doměkka. Mezitím z tuku a mouky umícháme světlou jíšku. Zředíme ji vydušenou šťávou z hub a doplníme vodou asi na 1 litr. Přidáme kořenovou zeleninu a vaříme na mírném plameni asi 20 minut. Mezitím zvlášť uvaříme dobře propláchnuté krupky. Vložíme je do polévky, přidáme houby a nakonec smetanu. Hotovou vánoční polévku osolíme a okořeníme. Před podáváním bohatě ozdobíme zelenou petrželkou.

Magyaros gombaleves houbová polévka

150 g lesních hub, 0,5 cibule na jemno pokrájené, 1 lžíce sádla, nebo jiného tuku, 1 lžíce mouky, 100 ml kyselé smetany, 1 lžička sladké, mleté papriky, 0,5 svazku zelené petrželky, posekané, sůl podle chuti 1 l vývaru:500 g hovězích, nebo vepřových kostí (může být i z kostky)

Očistit houby a nakrájet je na tenké plátky. Rozehřát sádlo na pánvi a pomalu smažit houby po 10min. Přidat cibuli a vše smažit, sem tam zamíchat, až se tekutina vypaří. Přidat sůl, mouku a petrželku a míchat po 1 min., pak posypat paprikou.Nalít na vše 1l vývaru, přidat smetanu a vše dobře prohřát. Podávat horké.

HOUBOVÉ SALÁTY

Finský houbový salát

200 g různých druhů hub (spařených, nadrobno pokrájených), 1 lžička balzamikového octa, půl lžičky hrubé soli nebo hořčice, 1 velká červená cibule, 1 sladké jablko, 1 kelímek créme fraiche nebo tvarohového krému, případně kop

Spařené houby za stálého míchání dusíme, dokud se nevydusí všechna voda. Ochutíme balzamikovým octem, solí, novým kořením a pepřovou směsí. Mezitím oloupeme a očistíme jablko a cibuli a nadrobno pokrájíme. Všechny ingredience smícháme a dle chuti osolíme. Čím kvalitnější houby, tím méně koření je třeba.

Žampióny plněné šunkou

30 dkg velkých žampiónů, 2 dkg másla, sůl, citrónovou šťávu
Nádivka: 20 dkg šunky, 3 dkg másla, 1 žloutek, 5 gramů hladké mouky, 4 dkg strouhaného sýra, 4 lžíce vývaru, špetka muškátového květu, worcestrová omáčka, sůl, petrželka

Z očištěných žampiónů vykroutíme dřeně, kloboučky trochu vyhloubíme, vsypeme do vařící osolené vody, mírně okyselené a necháme přejít varem. Vyjmeme, naplníme, vložíme na rozehřáté máslo a pečeme v horké troubě nebo pod grilem.

Příprava nádivky: Šunku a dřeně drobně nakrájíme, zpěníme na másle, zasypeme moukou, osmahneme, pokropíme vývarem a krátce podusíme. Nádivku okořeníme, osolíme, přidáme žloutek, sýr, petrželku a promícháme.

Žampióny plněné sýrem

Hlavičky žampiónů vydlabeme, zalijeme troškou oleje. Pak do každé hlavičky dáme kousek plísňového sýra, kousek balkánského sýra a kousek ementálu. Necháme při teplotě 120° zapéci.

Plněné bedly

Rozemleté vepřové maso smícháme s trochou mléka, osolíme a směsí plníme klobouky bedel, napěchujeme je do sádlem vymazaného pekáče a zvolna v troubě zapečeme. Podáváme bramborem.

Žampióny plněné smetanovou směsí

12 větších žampiónů, 100 g šunky, 1 vařený brambor, 2 vejce, 3 lžíce smetany, 2 dl kysané smetany, 40 g másla, krajíčky chleba, sůl, petrželka

Vyřízneme nožičky ze žampiónů, pokrájíme je a dusíme na másle s petrželkou. Přidáme nakrájenou šunku, nastrouhaný brambor, vejce, smetanu, sůl a promícháme. Nádivkou plníme hlavy žampiónů, pak vložíme do vymaštěného pekáčku na krajíčky chleba, pečeme asi půl hodiny. Při pečení přeléváme smetanou.

KARBANÁTKY A PLNĚNÉ HOUBY

Houbové karbanátky

500 g hub, 2 lžíce oleje, 2 ks cibule, 2 ks vejce, kmín, 6 stroužků česneku, pórek, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce solamylu

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme houby, sůl a kmín, vydusíme a přidáme sojovou omáčku, vejce, ještě trochu zamícháme a odstavíme. Přidáme česnek, nakrájený pórek, strouhanku, solamyl nebo prolisované brambory. Hmota musí být hustá. Zformujeme karbanátky, obalíme v trojobalu a usmažíme.

Houbové karbanátky s ovesnými vločkami

400g čerstvých hub, kousek cibule, 40g sádla, 200g ovesných vloček, asi 2dl mléka, strouhanka, 2 vejce, mletý pepř, petrželka, sůl, hladká mouka, tuk na smažení.

Drobně pokrájenou cibuli zpěňte na sádle, přidejte drobně pokrájené houby, sekanou petrželku, pepř, osmažte a duste doměkka, popřípadě podlijte několika lžícemi vody. Přebrané ovesné vločky opláchněte studenou vodou, po okapání zalijte mlékem, osolte a uvařte hustou kaši. Do vychladlé kaše vmíchejte houby vydušené do tuku, jedno vejce, sůl a tolik strouhanky, aby vzniklo tužší těsto. Připravte z něj osm karbanátků, obalte je v mouce, ve vejci rozšlehaném se dvěma lžícemi mléka a ve strouhance a usmažte po obou stranách tuku. Podávejte s dušenou zeleninou (např. se špenátem).

Sekaná pečeně z hub

500 g čerstvých hub, 40 g másla, 30 g cibule, 3 žemle, 2dcl mléka, 1 vejce, strouhanka, 40 g sádla, troška masového vývaru, zelená petrželka pepř, sůl a bílek na potření

Očištěné houby drobně rozkrájíme, osolíme a dusíme nejdříve ve vlastní šťávě, později až se voda vydusí tak na cibulce zpěněné na másle. Do misky zvlášť si připravíme v mléce na kolečka rozkrájené rohlíky nebo vymačkané žemle, vejce, pepř, sůl a nadrobno nakrájenou petrželku. Vše dobře promícháme a přidáme už podušené houby. Celou směs dobře promícháme a podle potřeby přidáme strouhanku, abychom mohli vytvořit šišku, kterou potřeme bílkem. Na pekáči rozehřejeme sádlo a šišku v horké troubě pečeme. Dá se jíst i za studena a kdo má rád česnek, tak může zkusit přidat do receptu i česnek.

Příloha: bramborová kaše a zeleninová obloha nebo salát a také třeba kyselá okurka

Houbový salát – ala Pošmura

1 lžíce obyčejné hořčice, l lžíce octa, sůl, pepř, cukr (asi 2 kostky), 2 lžíce vody.

To vše se rozmíchá a vznikne sosíček. Přidáme nakrájenou cibuli na jemné proužky, nakrájenou papriku na jemné proužky (červená, zelená, žlutá, může být i pálivá). Mladé tvrdé houby nakrájené na tenké plátky uvaříme v masoxu a přidáme do připraveného základu, ochutíme čili omáčkou a přidáme majonézu dle chuti.

Salát kuřecí v želatině

2 kuřecí prsa, 5 dkg sterilovaných žampiónů, čerstvá okurka, 1 citrón, sůl, 1 sáček želatiny, kari, mrkev a petrželka na zdobení.

Kuřecí prsa a mrkev uvaříme v osolené vodě a s 1 lžičkou kari. Maso nakrájíme na tenké plátky a klademe je na mísu spolu s nakrájenou zeleninou a žampióny. Želatinu připravíme podle návodu a lehce vychladlou ji nalijeme na salát. Ten pak bude skrytý jako pod sklem. Podáváme s pečivem.

Italský houbový salát s feferonkou

500 g malých žampionů, 8 lžic olivového oleje (lis. za studena), 1 svazeček petrželky, 2 snítky dobromysl (oregana), 1 stroužek česneku, 1 lžíce balzámového octa (aceto balsamico), 3 lžíce citronové šťávy, pepř, sůl, 1 malá červená feferonka

Houby nasucho očistíme a nakrájíme na plátky. Opékáme je asi 8 min. na 4 lžících oleje za častého míchání. Sejmeme z ohně a dáme vychladnout. Petrželku a dobromysl omyjeme a osušíme, lístky otrháme a posekáme. Česnek oloupeme, rovněž posekáme a smícháme s houbami a bylinkami. 4 lžíce olivového oleje rozšleháme s vinným octem a citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Zálivkou houby přelijeme, přikryjeme a v chladničce necháme 2 hodiny odležet. Feferonku omyjeme, podélně rozpůlíme, vyříneme z ní semeník a lusk nakrájíme na nudličky. Houbový salát podáváme s nudličkami feferonky, citronem a bylinkami.

Salát z těstovin a žampiónů

30 dkg těstovin, 4 lžíce kečupu, 1 cibule, pórek, žampióny, sůl, pepř.

Cibuli a pórek podusíme a přidáme žampióny. Až je to měkké, tak přidáme uvařené těstoviny, osolíme a opepříme.

POMAZÁNKY

Pomazánka houbová

5 dkg čerstvých hub, 1 lžička másla, 2 tavené sýry, 2 žervé sýry, 1 dl mléka, menší cibule, 1 sladkokyselá okurka, 1 lžíce hořčice, sůl a pepř

Nakrájené houby podusíme na másle a trošce vody doměkka. Tavené, krémové sýry a mléko utřeme dohladka. Přidáme nakrájenou cibuli, okurku a ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Nakonec vmícháme vychladlé houby a promícháme. Mažeme na bílé pečivo.

Houbová pomazánka s Nivou

250 g hub (směs), 100 g Nivy, 2 cibule, 2 sladkokyselé okurky, 50 g másla, 20 g hořčice.

Houby nakrájíme na větší kousky a udusíme do měkka. Po vychladnutí je posekáme nadrobno nebo umeleme na masovém mlýnku. Přidáme nastrouhanou Nivu, nadrobno pokrájenou cibuli a okurky a směs rozetřeme s máslem a hořčicí.

Pomazánka ze žampiónů

300g žampiónů, 250g měkkého tvarohu, 100g šunky, 1-2 zelené papriky, 3-4 lžíce smetany (šlehačky), 2 lžíce másla, zelená petržel, sůl, vývar z masoxu na povaření hub.

Kloboučky žampiónů oloupeme, umyjeme a vaříme ve vývaru z masoxu asi 15 minut. Poté vývar slijeme a žampióny necháme okapat. V misce utřeme máslo s tvarohem, podle potřeby směs zředíme smetanou. Povařené žampióny nakrájíme na tenké plátky, přidáme proužky zelené papriky, nakrájenou šunku, sůl, sekanou petržel a vše dobře promícháme.

Ďábelské houbové toasty
6 toastů: 1 menší veka, 300 g houbové směsi, 3 stroužky česneku, 1-2 chilli papričky, máslo, olej, lžička mletého kmínu, pepř, sůl.

Na pánvi zahřejeme olej a máslo, vložíme rozdrobenou papričku, kmín a rozmačkaný česnek. Přidáme očištěné nakrájené houby a smažíme na středním ohni asi 5 minut. Ochutíme pepřem a solí. Šikmo nakrájenou veku ogrilujeme z jedné strany dozlatova a na opečenou stranu dáme smažené houby.

promícháme. Pečeme na pánvi po obou stranách. Houbový bramborák podáváme s kysaným zelím.

Houbové placičky se sýrem

3 hrnky nadrobno pokrájených hub, 1 cibule, 2 rohlíky, 2 lžíce másla, 1 kelímek smetany, nebo 1 hrnek mléka, 2 vejce, plátek sýra (asi 15 dkg), sůl, pepř, strouhanka, olej na smažení

Cibuli nadrobno pokrájíme a osmahneme na másle. Přidáme houby, a dusíme, dokud se neodpaří přebytečná voda. Rohlíky pokrájíme a přelijeme vlahou smetanou nebo mlékem a necháme vsáknout. Rozmačkáme vidličkou a přidáme k houbám. Přidáme vejce, nastrouhaný sýr, sůl, pepř, podle potřeby strouhanku a dobře promícháme. Z houbové směsi vypracujeme menší placičky, které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách dorůžova.

Zapékané žampiónové palačinky

4 vejce, 500 ml mléka, 150 g hladké mouky, 1/2 lžičky prášku do pečiva, olej, 350 g žampionů, cibule, 2 vejce, 200 ml smetany, sůl, tuk na vymazání

Z bílků ušleháme tuhý sníh, žloutky rozšleháme s mlékem, solí a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Do těsta vmícháme sníh a na oleji upečeme asi 8 palačinek. Pokrájenou cibuli zpěníme, přidáme na plátky nakrájené žampiony, podusíme je a nakonec přidáme žloutky a sůl. Směs dáme na palačinky, které poté stočíme je a vložíme do máslem vymazané zapékací formy. Pečeme při 200 stupních asi osm minut. V půlce pečení přelijeme smetanou.

Lahodné houbové topinky ze Španělska

140 g hub, nožičky odříznout a na jemno je nakrájet, 1 lžíce extra panenského oleje, špetka mořské soli, 1 lžíce sherry, Alioli, bageta nakrájená na plátky,
Na pánvičce s pokličkou rozehřát olej a když je horký tak přidat houby, sůl a sherry. Přikrýt, snížit teplotu a dusit asi 10 minut, až houby pustí vodu. Slít vodu.

Plátky bagety trochu otoustovat/osušit. Potřít je Alioli a nahoru navršit houby. Položit pod rozehřátý gril a ogrilovat po 30 sekund, nebo až Alioli začne bublat. Topinky podávat horké, nebo při pokojové teplotě, jako část Tapas.

Houbovec

6 rohlíků, 1 cibule, 2 vejce, 100 ml mléka, 1 lžíce hrubé mouka, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 2 lžíce másla, 400 g žampiónů, sůl, pepř, kmín

Tvrdší pečivo zvlhčíme mlékem, přidáme vejce, mouku, prášek do pečiva a vypracujeme těstov (ne moc husté). Na másle osmažíme na kostičky rozkrájenou cibuli, přidáme nakrájené žampióny a restujeme. Směs osolíme, opepříme a dochutíme kmínem. Restujeme asi 20 minut. Potom promícháme s připraveným těstem. Zapékací mísu vymažeme máslem rozetřeme do ní těsto a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut dozlatova.

Houbovník

půl kg hub, 3 housky, vejce, 100 ml mléka, 100 g uzeného masa, sůl, pepř

Houby pokrájíme a podusíme na másle doměkka. Housky pokrájíme na plátky a zalijeme je mlékem. Necháme nasát a pak přidáme houby, vejce, pepř, sůl, pokrájené maso a promícháme. Pokud je hmota řídká, přisypeme ještě trochu strouhanky. Vymastíme pekáček, vlijeme do něj hmotu a pečeme asi půl hodiny. Podáváme s vařenými brambory.

Staročeské houbové šišky

Hřiby, smrže, špičky v množství 500 g, 100 g másla, 140 g mouky, 2 vejce, ¼ litru sladké smetany, nebo mléka, petrželka a šalvěj, pepř a sůl, špetka šafránu

Houby očistíme, nadrobno rozsekáme a podusíme. Do směsi hub přidáme vejce a mouku, osolíme, ochutíme sekanou petrželkou a šalvěji, opepříme a ochutíme špetkou šafránu. Dlaní zformujeme šištičky velikosti menších karbanátků, které opečeme z obou stran na másle. Hotové houbové šišky přelijeme bílou omáčkou (bledou jíšku z másla a mouky rozředíme sladkou smetanou nebo mlékem a ožlutíme špetkou šafránu).

Houbový bramborák

250 g čerstvých hub, 500 g brambor, 40 g hladké mouky, 1 vejce, máslo, sůl, pepř, majoránka, česnek, kysané zelí

Houby nasekáme a podusíme na másle. Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle a přidáme prolisovaný česnek, vejce a mouku. Ochutíme solí, pepřem a majoránkou. Nakonec přidáme nasekané houby a pečlivě

Houbová čalamáda na topinky
1,75 kg hub, 0,9kg paprik, 0,6 kg, cibule, 1/4L kečupu (může být i ostrý) 1/4L rajčatového protlaku, 1/4L oleje. NÁLEV: ½ sáčku mletého pepře, 4dcl octa, 2dcl vody, 6ks nového koření, 6ks bobkového listu, 6ks hřebíčku, 30dkg cukru, 6dkg soli.

Uvaříme si nálev a necháme vychladit. Houby povaříme v osolené vodě asi 3-5 minut. Houby, ostatní suroviny i nálev smícháme dohromady. Naplníme skleničky a sterilujeme cca 20 minut na 90°C. Vynikající pod maso, na topinky, toasty.

Houbová pomazánka na tousty - ala BALKOVI

3,5kg hub, 1,8kg papriky, 1,5kg cibule, 1kg rajčat, 5 hřebíčků, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 5 bobkových listů, pálivá parička, olej, malý rajčatový protlak, ocet, voda, sůl, cukr

3,5kg hub nakrájených na kousky povaříme v mírně osolené vodě a propláchneme. 1,8kg paprik nakrájíme na nudličky a podusíme. 1,5kg cibule nakrájíme na nudličky a osmažíme do zlatova. 1kg rajčat nakrájíme na kostičky. ve 2dcl vody svaříme 5 hřebíčků, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 5 bobkových listů - pak přecedíme. Houby, cibuli, papriky a rajčata semeleme, pak do toho přidáme scezený nálev, 3/4 láhve oleje, 1 malý rajčatový protlak, 30dkg cukru, 7dkg soli a podle chuti trochu octa - to vše smícháme a necháme přejít varem. Může se přidat pálivá paprička.
naplníme skleničky a zavařujeme asi 50 minut při teplotě 80°C.

OMÁČKY

Houbová omáčka

500 g čerstvých hub, 1/4 l mléka, 2 lžíce oleje, cibule, 2 lžíce hladké mouky, pepř, sůl

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme plátky hub, krátce podusíme, zalijeme půl litrem vody nebo vývaru a dusíme doměkka.
Pak zalijeme v mléce rozšlehanou moukou a chvíli povaříme.
Osolíme, opepříme a můžeme dochutit octem.

Hřibová omáčka 2

200 g hřibů, 80 g másla, 250 ml zakysané smetany, 3 lžíce vývaru

Hříbky očistíme a nakrájíme na plátky. Krátce osmahneme na másle, osolíme a chvíli podusíme. Přilijeme 250 ml krémovité zakysané smetany a dobře provaříme. Houby slijeme, vypečenou šťávu zředíme 3 lžícemi silného vývaru z kostky, zamícháme a rozmixujeme. Poté do ní opět vmícháme houby.

Myslivecká omáčka

300 g hub, 1 větší cibule, 30 g hladké mouky, 100 g salámu, 2 kyselé okurky, 1 PL hořčice, 1/2 l vývaru, 300 g kostí, paprika, muškát, jalovec, sůl.

Oprané a pokrájené houby podusíme doměkka. Na cibulce připravíme jíšku, přidáme houby a zalijeme vývarem z hub a vývarem z kostí. Přidáme nadrobno pokrájené okurky, jemně pokrájený salám, okořeníme a 10 minut ještě povaříme. Před dokončením přidáme hořčici a osolíme.

Příloha: houskové knedlíky

Václavky v omáčce z červeného vína

Václavky 300g, olej 4 lžíce, cibule 2ks, sůl 1 špetka, cukr 2 lžičky mouka 30g, víno červené 2 dcl, hřebíček 2ks

Odřezané kloboučky václavek spaříme. Na polovině oleje pomalu dusíme nakrájenou cibuli, přidáme houby, osolíme a dusíme 15 minut. Na zbývajícím oleji do hněda opražíme cukr, přidáme mouku, několikrát promícháme a zalijeme vínem. Omáčku okořeníme hřebíčkem a je-li třeba, dosolíme. Pak vaříme dalších 10 min, načež vložíme připravené houby. Prý podáváme s bramborem k vařenému hovězímu masu, ale to se mi zdá být dosti barbarské. Každý dle chuti.

Žampionové ragú

500 g malých žampionů, 4 PL másla, 1/2 KL soli, 1 PL hladké mouky, 1/8 l suchého bílého vína, 1/8 l smetany, 1/4 kostky masoxu, pepř, 1 KL citronové šťávy, 2 PL sekané petrželky, 70 g ementálu.

Houby očistíme, rozkrojíme na polovinu a vložíme na pánev s rozpuštěným máslem. Restujeme asi 2 minut, až houby začnou vonět, osolíme a dáme na síto okapat. Máslo, na němž jsme připravovali houby, zaprášíme moukou,

Houby s nivou

500 g žampionů, 200 g nivy

Žampiony oloupeme a pokrájíme n plátky. Podusíme je na olivovém oleji doměkka a přidáme nastrouhanou nivu, kterou necháme rozpustit. Dá se jíst teplé i studené.

Francouzské brambory s houbami

1 kg brambor, 500 g hub, 4 vejce, 300 g měkkého salámu (nejlepší je Gothaj), 100 g tuku, sůl, pepř, kmín.

Brambory omyjeme a dáme vařit ve slupce. Houby nakrájíme nadrobno a podusíme na tuku do odpaření vody. Vejce uvaříme natvrdo a pokrájíme nadrobno, rovněž tak salám. Uvařené brambory oloupeme, pokrájíme na kostičky. Zapékací misku nebo pekáč vymažeme tukem. Na dno dáme vrstvu brambor, posolíme, opepříme a pokmínujeme, na ní navršíme vrstvu podušených hub, na ně pokrájené vajíčko a salám a nakonec vrstvu brambor. Dle velikosti pekáče a množství surovin můžeme opakovat. Dáme do trouby a pečeme asi 40 minut. Místo salámu můžeme použít plátky vepřového masa, které předtím prudce osmahneme na pánvi.

Hubník

5 housek (1rohlík na jednu osobu), čerstvé houby, mléko, cibule, kousek salámu nebo nějaký zbytek masa, sůl, 4 vejce, kmín, pepř a česnek.

Namočíme housky do mléka. Na cibulce a na sádle podusíme trochu houby. Přidáme salám (nakrájený na kostičky) nebo maso. Smícháme dohromady, přidáme sůl, vejce, kmín, pepř a utřený česnek. Do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče nalijeme a pečeme asi 1/2 hodiny jako sekanou dozlatova.

Hubník ze sušených hub

Sušené houby, tvrdé housky, mléko, trochu krupice, zázvor, máslo, 2 vejce, cibule, sůl a česnek.

Houby předem namočíme do studené vody. Pak je se lžičkou oleje uvaříme v menším množství vody doměkka. Pak je rozkrájíme na menší kousky. Housky namočíme do mléka, přidáme krupici, sůl, zázvor, máslo, osmaženou cibulku s česnekem. Do vody, v níž jsme vařili houby rozmícháme vejce. Dáme do vymaštěného pekáčku a zalijeme směsí vajec a upečeme.

nakrájeným česnekem. Na másle podusíme nadrobno nakrájené houby na kmínu a cibulce. Na pekáček dáme rajčata, která proložíme podušenými houbami. Dáme do horké trouby a asi deset minut dusíme. Poté zalijeme rozšlehanými vejci a vrátíme do trouby dokud vejce neztuhnou. Podáváme s vařenými brambory a salátem.

Žampióny zapečené

50 dkg žampionů, 15 dkg anglické slaniny, 2 trojúhelníčky měkkého sýra, 10 dkg tvrdého strouhaného sýra, 1 vejce, smetana, trochu hořčice, provensálské koření, sůl, pepř a olej.

Žampiony oloupeme, vyndáme nožičku a hlavičky nakrájíme podélně, tzn. na dvě kolečka. Pekáček vymažeme olejem, po celé ploše rozložíme pokrájené žampiony, osolíme a zapečeme cca 5 - 10 minut, aby pustily šťávu. Mezitím dáme do mísy pokrájené nožičky žampionů, slaninu nakrájenou na kostičky, měkký sýr, strouhaný sýr, hořčici, sůl, pepř, provensálské koření a vejce. Řádně zamícháme a tuto směs rozložíme na zapečené hlavičky žampionů. Nakonec zalijeme smetanou. Vhodnou přílohou jsou brambory.

Rožnovský svitek

400 g hub, 40 g másla, 2 vejce, 100 g strouhanky, stroužek česneku, mléko, sůl, pepř, pažitka

Nakrájené houby a nasekanou pažitku podusíme na 10 g másla. Potom houby jemně rozsekáme, do zbytku másla vetřeme žloutky, zalijeme třemi lžícemi mléka, vmícháme nasekané houby, strouhanku, ochutíme solí, pepřem a utřeným česnekem. Nakonec vmícháme sníh ze dvou bílků. Polotuhé těsto nalijeme na pánev a opečeme.

Zapečené houby s hermelínem

600 g hlaviček hub, 2 ks Hermelíny, 1 větší cibule, 5 stroužků česneku, 3 vejce, vegeta, pepř, olivový olej

Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku, pak přidáme na kostky nakrájené hlavičky hub, vegetu a rozetřený česnek, pepř a za stálého míchání necháme dusit bez přidání vody asi 10-15 minut. Odstavíme z plotny a přidáme, pokud to půjde, na kostičky nakrájený Hermelín. Pokud nepůjde, tak ho vidličkou rozmačkáme. Pořádně promícháme, sýr se začne rozpouštět, rozkvedláme vejce a přidáme do hub. Řádně promícháme a dáme do trouby zapéct na 200 °C na 20 minut.

přilijeme víno, smetanu a smícháme s houbovým extraktem a odkapanou šťávou z hub. Citronovou šťávu, houby a petrželku přidáme do ragú, osolíme, opepříme. Před podáváním zapečeme se sýrem, který necháme jen roztéct, ale ne zhnědnout. Zapékat můžeme v lasturách velkých mušlí, nebo můžeme plnit dortíčky z listového těsta.

Příloha: Tousty potřené máslem, suché víno třeba zelené veltlínské.

Hříbky očistíme a nakrájíme na plátky. Krátce osmahneme na másle, osolíme a chvíli podusíme. Přilijeme 250 ml krémovité zakysané smetany a dobře provaříme. Houby slijeme, vypečenou šťávu zředíme 3 lžícemi silného vývaru z kostky, zamícháme a rozmixujeme. Poté do ní opět vmícháme houby.

Sýrová omáčka se žampióny

400 g žampiónů, 2 cibule, 40 g hladké mouky, 200 ml smetany, 50 g másla, 2 tavené smetanové sýry, sůl

Houby očistíme a pokrájíme na plátky, přidáme pokrájenou cibuli, sůl a podusíme na másle. Z másla a mouky uděláme jíšku, zředíme trochou vody, umícháme dohladka a přidáme k houbám. Chvíli povaříme, přidáme smetanu, sýra a ještě krátce povaříme.

Česká houbovka a vídeňské knedlíčky

houby (hříbky), máslo, cibule, hladká mouka, vývar z masa nebo masoxu, sůl a pepř, špetka drceného kmínu, smetana, petrželka, citrónová šťáva

Na másle zpěníme jemně nakrájenou cibulku, posekanou petrželku, krátce orestujeme a přidáme hladkou mouku (mouky dáme tolik, co másla) a připravíme světlou jíšku. Zředíme studeným vývarem a prošleháme. Hříbky podusíme zvlášť na másle, osolíme, opepříme, navoníme špetkou kmínu a zavaříme do připravené omáčky. Celková doba tepelné úpravy hub by měla být cca 20 minut (restování + zavaření do omáčky). Do houbové omáčky přidáme smetanu a prohřejeme. Dochutíme případně ještě solí a pepřem a šmrnc omáčce dodáme troškou citrónové šťávy.

Houbová omáčka po staropražsku: do hotové omáčky se přidají kostičky šunky a pěkná hrstička nasekané petrželky.

Houbová omáčka po vídeňsku: hotová omáčka se zjemní žloutky rozmíchanými ve smetaně. Potom už se nesmí vařit!

Vídeňské knedlíčky: Rohlíky nebo housky (cca 200 g), 120 g másla, 2 vejce + 2 žloutky, 4 lžíce, mléka, 3 lžíce hrubé mouky, 3 lžíce strouhanky, 2 lžíce nasekané zelené petrželky, 1 malá cibule, jemně usekaná a podušená na másle, sůl

Pečivo nakrájíme na kostičky a pokropíme mlékem. Cibulku osmahneme na plátku másla a přidáme k pečivu s mlékem. Změklé máslo utřeme v míse do pěny a přidáme celá vejce a žloutky. Přidáme pečivo, mouku, strouhanku, nasekanou petrželku, osolíme a navlhčenýma rukama utvoříme kulaté knedlíčky. Zavaříme je do osolené vody a zvolna vaříme asi 10 minut, až vyplavou na hladinu. Vyjmeme děrovanou naběračkou a podáváme třeba s houbovkou. Tato vídeňská specialita se výtečně hodí k roštěné na cibulce, hovězí svíčkové i zvěřině. Ukoulejte si kulaté knedlíčky, k čemu chcete, určitě vás nezklamou.

HOUBY A ZELENINA

Houby na smetaně

80 dkg hub, 8 dkg másla, 8 dkg cibule, a sůl

Na omáčku: 5 dkg másla, 4 dkg hl. mouky, lžičku cukru, trochu octu, 1/4 l kysané smetany a 1/4 l vývaru z kostky

V kastrole na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme na nudličky nakrájené houby a dusíme. Připravíme světlou jíšku, kterou postupně podléváme studenou smetanou a vývarem a za stálého míchání ji uvaříme. Do hotové omáčky vložíme houby a podle chuti osolíme, okyselíme a přisladíme.

Příloha: Podáváme s vařenými brambory.

Houbové závitky
4 hovězí plátky, 150 g kvašených hub, 1 větší cibule, 1 - 2 jablka (navinulá), 80 g másla, pepř, sůl, petrželka či pažitka

Hovězí plátky odblaníme a naklepeme. Kvašené houby propláchneme, nadrobno nasekáme, na másle osmahneme cibuli, přidáme k ní houby a chvilku podusíme. Houbovou náplň položíme na plátky masa, zavineme jako ptáčky, vložíme do kastrolu s rozpuštěným máslem, mírně opepříme a dusíme do měkka. Půl hodiny před koncem dušení obložíme závitky oloupanými jablky pokrájenými na plátky (bez jádřinců).

Příloha: Pečené brambory ozdobené sekanou petrželkou či pažitkou

Houbový piroh

půl balíčku listového těsta, 250 g hub, 3 lžíce másla, kelímek zasykané smetany, 1 vejce, sůl, kmín, pepř

Houby očistíme, pokrájíme a s kmínem a pepřem podusíme na másle (můžeme podlít trochou vody). Až změknou, tak je osolíme. Když se voda vypaří, vmícháme zakysanou smetanu. Necháme vystydnout. Listové těsto vyválíme na placku, do středu dáme houby, okraje zvedneme a překryjeme přes sebe. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, osolíme, posypeme kmínem a zvolna upečeme.

Zapečený chléb s houbovou směsí

8 plátků tmavého chleba, 200 g hub, 100 g tvrdého sýra, 1 vejce, 1 lžíce hladké mouky, 3 lžíce másla, sůl, pepř

Houby očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubé nudličky. Na pánvi rozehřejeme lžíci másla, přidáme houby a podusíme na mírném ohni doměkka. Podle potřeby podlijeme trochou vody. V kastrolku rozehřejeme zbytek másla, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Do zchladlé jíšky vmícháme vejce, podušené houby, osolíme a opepříme. Plátky chleba potřeme máslem, rozdělíme na ně houbovou směs a posypeme nastrouhaným sýrem. Chleba narovnáme na vyhřátý plech a v horké troubě zapékáme dokud sýr nezezlátne.

Bedly v celestýnském těstíčku

8 větších kloboučků bedel, sůl, tuk na smažení
Celestýnské těstíčko: 4 lžíce polohrubé mouky, 1 vejce, sůl, asi 1/2 l mléka, 1 lžíce jemně posekané petrželky

Osolenou mouku promícháme s vejcem. Přidáme mléko, dobře promícháme a necháme asi 1/2 hodiny odpočinout. Těstíčko dobře prošleháme a je li husté naředíme mlékem. Nakonec, v mícháme petrželku a v těstíčku obalujeme osolené kloboučky bedli a na horkém tuku po obou stranách osmažíme.
kterou necháme rozpustit. Dá se jíst teplé i studené.

Zapečené houby

Asi 1/2 kg rajčat, nadrobno nakrájené tvrdé houby, sůl, pepř, česnek, máslo, asi 5 vajec

Rajčata rozkrájíme naplocho, osolíme, opepříme a poklademe na tenké plátky

Nudle zapečené s houbami

1 balíček širokých nudlí (500 g), 2 hrnky pokrájených hub, 2 cibule, 5 stroučků česneku, 2 lžíce tuku, mletý kmín, sůl, 1 hrnek mléka, 2 vejce, 2 lžíce jemně pokrájené petrželky, tuk na vymazání pekáče

Nudle uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme okapat. Houby osmahneme na rozehřátém tuku, osolíme, posypeme kmínem a dusíme, a se přebytečná voda odpaří. Promícháme s nudlemi, přidáme jemně pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek a petrželku. Směsí naplníme tukem vymazaný pekáč, zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce, a v dobře vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

Gratinované smetanové těstoviny s žampióny a kedlubnem

250 g těstovin, 2 cibule, kedluben, 100 g žampionů, 250 g rajčat, 100 ml mléka, 100 ml zakysané smetany, sůl, olej, pepř, tymián, máslo, strouhaný sýr

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Rajčata oloupeme, pokrájíme na kousky spolu s cibulí a kedlubnem. Zeleninu promícháme s těstovinami, pokapeme olejem a vložíme do máslem vymazané zapékací misky. Smetanu smícháme s mlékem, solí, pepřem, tymiánem a strouhaným sýrem, přelijeme těstoviny, poklademe lupínky másla a dáme zapéct asi na půl hodiny.

Pirožky houbové jemné

30 dkg polohrubé mouky, 1/2 pečícího prášku, 8 dkg másla, 4 vejce, 12 dkg zakysané smetany, 8 dkg rýže, 6 dkg hub, zelenou petrželku, mletý pepř a žloutek na potření

Mouku smícháme s práškem do pečiva. Rozdrobíme do ní tuk, přidáme celé vejce, smetanu a sůl. Vytvarujeme bochánek, který zabalíme do fólie a necháme nejméně 45 minut v chladu odpočinout. V osolené vodě uvaříme rýži na náplň. Zbylá vejce uvaříme na tvrdo. Hned je zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Očištěné houby krátce povaříme a rozkrájíme nadrobno. Smícháme houby, vejce, rýži a petrželku. Nádivku osolíme a opepříme. Na pomoučené desce rozválíme těsto na tenkou placku a vykrájíme čtverečky asi 10 x 10 cm. Do středu dáme lžíci náplně. Okraje potřeme rozšlehaným žloutkem, šátečky přehneme a okraje přitiskneme. Pirožky potřeme žloutkem a upečeme dozlatova.

Žampiónová směs s mrkví a petrželkou

500 g žampiónů, 8 mrkví, 4 lžíce másla, sůl, mletý pepř, petrželka

Mrkev pokrájenou na kolečka osmahneme na části másla, podlijeme trochou vody, osolíme a dusíme doměkka. Na zbytku másla osmahneme na plátky nakrájené žampióny, přidáme sůl, pepř, podlijeme vodou a dusíme doměkka. K mrkvi přidáme žampióny, promícháme, prohřejeme, vmícháme petrželku a podáváme.

Zelenina po indicku

125 g rýže, 100 g hlívy ústřičné, sůl, pepř po 150 g květáku a brokolice, 150 g celeru, 1 cuketa, 2 mrkve, 1 kedluben, 2 jablka, 100 g modrých hroznů, 2 plátky ananasu, 2 lžíce másla, 5 lžic kari, 200 ml zeleninového vývaru, 2 lžíce kremžské hořčice, 150 g kysané smetany, 3 lžíce šlehačky

Uvaříme rýži podle návodu. Omyjeme zeleninu a houby. Mrkev a kedluben oloupáme. Květák a brokolici rozdělíme na růžičky. Houby rozčtvrtíme. Mrkev a celer nakrájíme na plátky, kedluben a cuketu na menší kousky. Ovoce omyjeme. Jablka nakrájíme na osminky, hrozny rozpůlíme. Ananas necháme okapat a nakrájíme ho na kousky. Rozehřejeme v pánvi máslo, nakrájené ovoce a zeleninu na něm podusíme, okořeníme kary, přilijeme vývar a necháme 10-15 min. povařit. Přimícháme hořčici a zakysanou smetanu. Osolíme a opepříme. Ušleháme šlehačku a krátce před podáváním ji přidáme k zelenině. Na míse pokrm s rýží dekorativně upravíme.

Žampionová pochoutka

Asi 3/4 kg žampionů, čtyři červené papriky, 3 dkg slaninky, dvě středně velké cibule, jeden stroužek česneku, svazek petrželky, dvě lžíce másla, pět lžic zakysané smetany, sůl, pepř, osmina litru vývaru z masa.

Žampiony pokrájíme na slabé plátky, papriky podélně rozkrájíme, , odstraníme jadérka a propláchneme vodou. Slaninu pokrájíme na tenké plátky, cibuli, česnek a petrželku nasekáme nadrobno. V pánvi na rozehřátém másle osmažíme slaninu a vyjmeme ji. Cibuli s česnekem krátce osmahneme na vypečeném tuku, přidáme žampiony, zamícháme a asi 5 minut dusíme. Do smetany vmícháme sůl, pepř a nasekanou petrželku. Půlky paprik naplníme připravenými žampiony, dáme do ohnivzdorné misky, podlijeme vývarem, náplň přelijeme smetanovou omáčkou a poklademe slaninkou. Misku přikryjeme a vše dáme na 30 minut zapéct do trouby. Podáváme s vařenými nebo pečenými brambory.

Bramborový koláč s mozarellou

600 g brambor, 50 g zakysané smetany, 2 vejce, 50 g strouhané goudy, sůl, pepř, muškátový oříšek, tuk do formy, 20 g sušených hub, 4 rajčata, 1/2 svazku jarní lahůdkové cibulky, italské bylinky, česneková pasta, 400 g mozarelly, 7 černých oliv

Troubu předehřejeme na 200 °C. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme. Smícháme se smetanou, vejci a sýrem. Osolíme a ochutíme pepřem a muškátovým oříškem. Vložíme do vymazané dortové formy a 20 min. předpékáme. Mezitím namočíme houby a dobře je vymačkáme. Rajčata omyjeme, vybereme zrníčka a dužinu nakrájíme na kostičky. Jarní cibulku očistíme, omyjeme, nakrájíme na kolečka. Houby, rajčata a cibulku smícháme, osolíme, opepříme a okořeníme italskými bylinkami a česnekovou pastou. Mozarellu nakrájíme na plátky. Houbovou směs rozprostřeme na předpečený bramborový korpus. Obložíme olivami a mozarellou a asi 45 min. pečeme. Ozdobíme jarní cibulkou.

Lehký bigos

20 dkg kyselého zelí, 1 cibule, 2 sojové kotlety, 2 sušené švestky, 1/4 l bujónu stroužek česneku, sušené houby, mletá paprika, bobkový list, jalovec sůl pepř

Sojové kotlety zalít bujónem, vařit 10 minut. Nakrájet zelí, přidat švestky, houby, bobkový list, několik zrníček pepře a jalovce. Podlít vodou a vařit na mírném ohni. Přidat nakrájené sojové kotlety a nasekanou cibuli. Vlít bujón a vařit pod pokličkou asi 30 minut. Dochutit rozetřeným česnekem, paprikou, solí a pepřem.

Krkonošské knedlíky

1 kg vařených brambor ve slupce, 1 vejce, 300 g hrubé mouky, 250 g hladké mouky sůl

Náplň: 100 g vařeného uzeného bůčku, 50 g sušených hub, 2 vejce, 100 g másla, 1malá cibule, pepř

namočené houby usekáme. Na másle udusíme cibuli a houby - asi 10 minut. Pak přidáme jemné nudličky bůčku. Vše zalijeme vejci a umícháme do ztuhnutí. Necháme vychladnout. Z přísad na těsto vypracujeme hladkou hmotu. Vyválíme placku, nakrájíme na čtverce a dáme doprostřed náplň. Utvoříme knedlíky, které vaříme ve slané vodě asi 10 minut.
Příloha: dušený špenát

Omáčka na těstoviny z mletého masa, zeleniny a hub

0,5 kg mletého masa, čínská mražená směs, 1 žlutá paprika, 1 zelená paprika, 3 větší rajčata, žampiony, nebo sušené, či nakládané houby - vyberte si dle vaší chuti, cibule, olej, kečup (rajský protlak), sůl, solamyl

Na oleji zpěníme cibulku nakrájenou na menší kostičky. Pokud máme žampiony, přidáme k cibulce a osmahneme. Chceme-li použít sušené houby, předem je namočíme (já dávala na toto množství menší hrst), nakládané houby přidáváme zároveň se zeleninou. Když je cibulka osmahnutá, vsypeme mleté maso a stále mícháme, dokud maso nezmění barvu. Přidáme čínskou směs, barevné papriky nakrájené na menší kousky, rajčata na dílky, houby, osolíme, řádně promícháme a podlijeme vodou, aby bylo vše ponořené. Dusíme, až je maso měkké. V trošce vody rozmícháme asi dvě lžičky solamylu, vlijeme do směsi a promícháme. Směs začne houstnout, ale neměla by být příliš hustá. Když tak rozředíme vodou. Podle chuti přidáme kečup, nebo rajský protlak. Ještě chvíli povaříme a podáváme s těstovinami.

Houbové lasagne s parmazánem

200 g lasaní, 700 g hub, 100 g slaniny, cibule, oleje, 300 g rajčat, sůl, pepř, 60 g másla, 50 g hladké mouky, 750 ml mléka, 150 g parmazánu

Slaninu pokrájenou na kostičky vyškvaříme na oleji. Na vyškvařeném tuku orestujeme na kolečka pokrájenou cibuli. Přidáme pokrájené houby a vydusíme je. Osolíme, opepříme a přidáme oloupaná a nakrájená rajčata. Z mouky a másla uděláme jíšku, zalijeme mlékem, přidáme parmazán, osolíme, opeříme a povaříme. Lasaně dáváme do pekáčku po vrstvách, kdy je prokládáme houbami a poléváme omáčkou. Pečeme v troubě asi 45 minut.

Těstoviny s játry

400 g těstovin, 300 g vepřových jater, 200 g žampionů, 1/2 dl olivového oleje, sůl, pepř, muškátový oříšek, 100 g strouhaného sýra, 1 malá cibule, 1 lžíce houbové sojové omáčky (možno nahradit obyčejnou)

Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku, přidáme na kousky pokrájená játra a orestujeme. Přidáme nakrájené žampiony a dusíme doměkka, podle potřeby podléváme vodou. Až játra změknou, osolíme, poprášíme strouhaným muškátovým oříškem a zakápneme sojovou omáčkou. Smícháme s uvařenými a okapanými těstovinami. Podáváme posypané sýrem.

Maďarské špagety

400 g hub, 300 g špaget, 4 kapie, 4 rajčata, 150 g sádla, 2 cibule, 4 stroužky česneku, kmín, sůl, pepř

Na kousku sádla dusíme nakrájené houby doměkka. Na zbytku sádla osmahneme česnek nakrájený na plátky, přidáme nakrájené kapie a cibuli a dusíme doměkka. Potom přidáme nakrájená rajčata a krátce podusíme tuto směs promícháme s uvařenými špagetami, nakonec přidáme houby.

Špagety s kuřecím masem a houbami

Špagety, kuřecí maso, sojová omáčka, šlehačka, sýr na posypání, houby - jakékoliv, já mám momentálně mražené, ale lze použít i sušené nebo čerstvé, ale i žampiony.

Špagety dáme vařit obvyklým způsobem, nakrájíme nadrobno kuřecí maso, které osmahneme na trošce oleje, přidáme sojovou omáčku a houby, malinko osolíme a dáme dusit na cca 20-30 minut. Pak už jen zalijeme šlehačkou, pokud je více masa, je možné dát dvě šlehačky, ale já radši už přidám jen mléko.

Houbové farfalle

350 g farfallí (motýlků), 350 g hub, 100 g slaniny, cibule, olej, 4 lžíce mléka, 2 lžíce kečupu, sůl, 2 stroužky česneku

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Houby nakrájíme na plátky, cibuli zpěníme na oleji, přidáme houby a podusíme. Přilijeme mléko a až se tekutina odpaří, přidáme kečup, utřený česnek, povaříme a nakonec osolíme. Slaninu pokrájíme na kostičky, rozškvaříme, smícháme s hotovými těstovinami a pak promícháme s houbami.

Houbové nudle

400 g nudlí, 200 g hub, 200 g šunky, 200 g sterilované kukuřice, 350 g kuřecího vývaru, cibule, 4 stroužky česneku, olivový olej, tymián, strouhaný sýr

Cibuli a česnek pokrájíme na kolečka a podusíme na oleji, přidáme houby, šunku, kukuřici, tymián, sůl, vývar, pepř a dusíme, až se voda vyvaří. Uvařené těstoviny scedíme, přidáme k ostatním přísadám, promícháme a posypeme sýrem.

Bedlové kuličky s nivou

300 g bedel, 200 g sýru niva, 250 g tvarohu, 50 g másla, 7 ořechů, 1 PL koňaku, citronová kůra, 1 kapie, 1 paprika zelená, mletá sladká paprika, petrželka, sůl, ocet

Houby uvaříme v octě nebo ve sladkokyselém nálevu, scedíme, propláchneme a drobně posekáme. Papriky, petrželku a ořechy také nakrájíme nadrobno. V míse vyšleháme tvaroh s nivou, máslem, nastrouhanou citronovou kůrou, koňakem a solí. Přidáme houby, papriky, petrželku, ořechy a hmotu dobře promícháme. Ze vzniklé hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v mleté červené paprice.

Bedly na česneku

Bedly nakrájíme na větší plátky, potřeme česnekem se solí a na másle nebo na oleji osmažíme. Podáváme se salátem z rajčat a okurek, do něhož přidáme česnek.

Obalované bedly

Klobouky očistíme a namočíme na půl hodiny do mléka. Potom je osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Smažíme je na rozpáleném oleji. Takto připravené bedly podáváme s tatarskou omáčkou a opečenými bramborami.

Bedly na slanině

Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky, na pánvi rozškvaříme, na ni po dně rozložíme rozpůlené kloboučky bedel, bez mezer, aby se slanina nepřepalovala, osolíme, opepříme a prudce opečeme. Podáváme posypané jemně sekanou petrželkou se slaným pečivem nebo chlebem.

Bedly na víně

1/2 kila bedel, 1 dcl bílého vína, lžíci oleje, 5 dkg anglické slaniny, šťávu z poloviny citronu, pepř, sůl a máslo na vymazání ohnivzdorné misky

Hlavičky bedel sloupneme a osmahneme z obou stran prudce na oleji. Pak je narovnáme zapékací misky vymazané máslem. Osolíme je a opepříme (nešetříme). Nožičky bedel a slaninu nakrájíme na kostky a osmahneme na zbylém oleji. Potom podlijeme vínem a povaříme. Ochutíme citrónovou šťávou a nalijeme na bedle. Pečeme ve středně teplé troubě asi půl hodinky. Přílohou je vhodné bílé pečivo.

Žampiony jako minutka

60 dkg čerstvých malých kloboučků ze žampionů, 20 dkg oleje, sůl, pepř, citron

Kloboučky oloupeme, slabě opepříme, vložíme do rozehřátého oleje a pečeme, až kloboučky začnou růžovět. Upečené osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Podáváme se slanými rohlíky.

Smaženice z hlívy ústřičné a špenátu

500 g mraženého špenátu, 1 červená a žlutá paprika, 3 cibule, 400 g hlívy ústřičné, 2 stroužky česneku, 1/2 svazku petrželky, 4 lžíce olivového oleje, 1/4 lžičky sladké papriky, špetka kajenského pepře, černý pepř, sůl

Mražený špenát necháme rozmrazit. Papriku očistíme a omyjeme, cibuli oloupeme. Obojí pokrájíme na kostičky. Houby očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Česnek prolisujeme. Omytou petrželku jemně posekáme. Pokrájenou cibuli a papriku opékáme na 2 lžících rozehřátého oleje asi 5 min. Přidáme česnek, papriku, kajenský pepř, osolíme a opepříme trochu osmahneme a vložíme špenát. Přikryté dusíme na mírném ohni asi 10 min. Na druhé pánvi pečeme na oleji houby, dokud se neodpaří tekutina. Poté do nich vmícháme zeleninu, podle potřeby přisolíme a podáváme sypané petrželkou. K pokrmu je vhodná ryže.

Sekané houby po staročesku

Použijeme různé druhy hub v množství 500 g, 2 velké cibule, 80 g sádla nebo slaniny, kmín a jalovec, pepř a sůl

Houby očistíme, ovaříme v osolené vodě a necháme okapat v cedníku. Vychladlé nadrobno nakrájíme, přidáme osmaženou cibulku na sádle, kmín s jalovcem, pepř a sůl. Na rozpuštěné slanině nebo na sádle zapečeme.

Houby vařené jako ovar
60 dkg malých hříbků nebo žampionů, 1 a půl vývaru z kostky, nastrouhaný křen, máslo

Hříbečky očistíme, ty větší překrojíme, omyjeme a vložíme do vařícího vývaru. Vaříme přesně 25 minut. Uvařené vyjmeme na talíř a podáváme se strouhaným křenem a přelijeme horkým máslem nebo s hořčicí s tmavým pečivem nebo s topinkami. (vývar použijeme jako bujón se syrovým žloutkem.)

Lesní pizza

těsto na pizzu, rajčatový základ, 4 rajčata, 250 gramů hub (pokud možno ne žampiónů), 1 cibule, 150 gramů dobře vyuzené šunky, 100 gramů strouhaného sýra, olej, sůl, pepř

Houby nakrájíme na malé kousky a osmažíme na oleji, jak se větší část vody odpaří, přidáme nakrájenou nadrobno cibulku a usmažíme. Na těsto položíme rajčatový základ, na něj naklademe usmažené houby, na ně položíme na měsíčky nakrájené rajče a na plátky nakrájenou šunku, posypeme sýrem a pečeme zhruba půl hodiny na 200 stupních.

Pizza čtyř období

základní těsto, 200 g rajčat, 150 g sýra (mozarella, blaťácké zlato), 200 g hub, 10 konzervovaných a vypeckovaných oliv, 100 g šunky, 4 lžíce oleje, sůl a koření na pizzu

Těsto rozložíme do olejem vymazané formy. Očištěné, pokrájené a mírně osolené houby podusíme na 2 lžících oleje. Na čtvrtinu těsta rozložíme vychlazené houby, další čtvrtinu obložíme plátky nahrubo pokrájené šunky, další čtvrtinu spařenými, oloupanými a pokrájenými rajčaty a na kostičky pokrájeným sýrem. Zbývající část pokryjeme zbytkem rajčat a vypeckovanými, nakrájenými olivami. Zakapeme olejem, posypeme kořením na pizzu a pečeme 20 minut v troubě.

Zapečené flíčky s houbami

30 dkg flíčků (nejlépe celozrnné), 40 dkg ve slupce vařených brambor, hrst sušených hub, 2 vejce, 3 dkg oleje a sůl.

Houby předem namočíme do studené vody. Pak je se lžičkou oleje uvaříme v menším množství vody doměkka. Flíčky uvaříme, scedíme a dáme do mísy. Přidáme oloupané a na kolečka nakrájené brambory, podušené houby a ochutíme solí a dáme do olejem vymazaného pekáčku. Vejce rozšleháme se špetkou soli v trošce vody a směsí zalijeme obsah pekáčku. Vše zapečeme v troubě dozlatova.

Podáváme se salátem z červeného zelí, s červenou řepou.

Nasekanou cibuli zesklovatíme na oleji. Přidáme nakrájené houby, lehce je osolíme a podusíme 10 minut. Přidáme zelí, papriku a kmín a dusíme dalších 15 minut. Guláš zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody, krátce povaříme a odstavíme z ohně. Vmícháme smetanu, případně ještě dochutíme cukrem, octem, pepřem nebo solí a již nevaříme. Podáváme s knedlíkem, noky nebo těstovinami.

Černý houbový guláš

¾ kg hovězího masa na guláš, 2 cibule, olej, 4 kuličky černého pepře, 2 dl černého piva, 2 krajíce černého chleba, hrst sušených černých hříbků, kmín, bobkový list, sůl

Maso na guláš nakrájíme na větší kostky. Cibuli oloupeme a pokrájíme. V hrnci osmahneme na oleji cibuli a přidáme maso. Orestujeme ze všech stran, osolíme, přidáme černý pepř a bobkový list, špetku kmínu a zalijeme černým pivem. Přidáme předem ve vodě namočené sušené houby (černé hříbky). Dolijeme tekutinu (vodu, v lepším případě vývar) asi tak 2 cm nad maso a přidáme 2 krajíce černého chleba (klidně celé). Vaříte-li v papiňáku, uzavřeme ho poklicí a máme na 35 minut volno. Počkáme, až hrnec přes ventil odfoukne, snížíme plamen na střední teplotu a necháme hrnec klidně bez dozoru. Po doporučené době zkusíme měkkost masa. Hrnec sejmeme z kamen a přeneseme ho do dřezu. Poklici neotevíráme zásadně dřív, než hrnec zchladíme. Pustíme na horký uzavřený hrnec studenou vodu a pára uvnitř hrnce zkondenzuje. Ventilek naposledy odfoukne a klesne. Bez strachu a bázně tento supící hrnec otevřeme a v případě kvalitního masa se nám rozsýpá na vidličce a šťáva je tak akorát zahuštěná. Tento gulášek doporučuji servírovat jen s pečivem (ideálně tmavým chlebem) a nalít si k němu sklenku černého piva.

Houbový nákyp

1 větší cibuli, 2 lžíce másla, 1 a půl hrnku čerstvých hub, 4 housky, 1 hrnek mléka, 4 stroučky česneku, 5 vajec, tuk a strouhanku na vymazání formy

Na másle osmažíme nadrobno krájenou cibuli, přidáme houby a dusíme do poloměkka. Směs necháme vychládnout. Potom přidáme žloutky, sůl prolisovaný česnek a v mléce namočené housky. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Hmotu nalijeme do vymazané a vysypané formy a zvolna pečeme.

Houbový nákyp s květákem

200 g hub, 1 menší květák, 1 cibule, 4 vejce, 4 lžíce másla, 70 g hladké mouky, sůl, pepř, petrželka, olej na vymazání

Květák omyjeme, rozkrojíme na menší kusy a uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Scedíme a rozebereme na růžičky. Houby očistíme a nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli drobně nasekáme. Na pánvi rozehřejeme dvě lžíce másla, zpěníme cibuli, přidáme houby, osolíme a krátce podusíme - asi 10 minut. Vaječné žloutky oddělíme od bílků, žloutky v míse utřeme se změklým máslem, vmícháme mouku, připravené houby a květák, nasekanou zelenou petrželku, osolíme a opepříme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme ho opatrně do směsi. Vymažeme zapékací misku nebo pekáček, naplníme připravenou směsí a pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 200 st. C asi 30 minut. Podáváme s vařenými brambory nebo čerstvým chlebem.

Rýžový nákyp s houbami, smetanou a česnekem

250 g hub, 150 g rýže, 3 vejce, sůl, mletý kmín, pepř, 2 papriky, 1 lžíce citronové šťávy, 4 stroužky česneku, 400 g rajčat, 80 g balkánského sýra, 200 ml smetany, máslo a strouhanka na vymazání, olej

Rýži uvaříme v osolené vodě. Papriky a houby nakrájíme na proužky, přidáme sůl, kmín, pepř a podusíme na oleji. Česnek jemně nasekáme a oloupaná rajčata nakrájíme na kolečka. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, žloutky rozšleháme se smetanou a vmícháme do nich rozdrobený balkánský sýr. Uvařenou rýži promícháme se žloutkovou směsí, pak přidáme zeleninu, houby a česnek. Lehce promícháme a nakonec vmícháme sníh. Zapékací mísu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou a naplníme jí směsí. Nahoru ještě poklademe vločky másla. V troubě zapékáme asi 40 minut na 180 stupňů.

Houbové rizoto

500 g čerstvých hub, 300 g rýže, cibule, rostlinné máslo, pepř, sůl, petrželka, strouhaný sýr

Houby a cibuli pokrájíme a zpěníme na másle. Houby podlijeme a pod pokličkou dusíme doměkka. Ryži uvaříme v osolené vodě, scedíme a smícháme s houbami. Osolíme, opepříme, dáme na talíř, posypeme sýrem a dozdobíme sekanou petrželkou.

Houbové rizoto s česnekem

2 dkg sušených hub, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžíce oleje, 25 dkg rýže, 200 ml bílého vína, 800 ml zeleninového vývaru, 15 dkg žampionů, 20 dkg nakládaných hříbků, 30 dkg rajčat, 1/2 ks hlávkového salátu, sůl,bílý pepř, 5 dkg strouhaného sýru

Sušené houby necháme odmáčet asi 30 minut v 200 ml vody. Necháme je okapat, přičemž tekutinu zachytíme. Cibuli a česnek najemno nasekáme. V kastrolu rozpálíme 1 lžící oleje a česnek s cibulí necháme zesklovatět. Vložíme rýži a krátce podusíme. Pak podlijeme vínem a polovinou vývaru, přivedeme k varu. Přikryjeme a vaříme při nízké teplotě asi 25 minut. Tekutinu ze sušených hub smícháme se zbylým vývarem a rýži během dušení podle potřeby podléváme. Žampiony i nakládané houby rozkrájíme. Rajčata rozpůlíme, listy hlávkového salátu natrháme na menší kousky. Na pánvi rozpálíme zbylou lžíci oleje a žampiony opečeme. Přidáme nakládané houby, rajčata a krátce vše podusíme. Houbovou směs a salát smícháme s rýží. Osolíme a opepříme. Na talíři posypeme houbové rizoto strouhaným sýrem.

Houbové rizoto s parmazánem

500 g rýže, 750 g houby, 1 cibule, 1 masox, 150 g sýr parmazán, olivový olej, sůl, pepř, oregáno, tymián

Na oleji zpěníme cibulku, nakrájené houby, osolíme, opepříme a opékáme tak dlouho, dokud se voda nevypaří. Přisypeme rýži a za stálého míchání zahříváme. Přidáme bylinky a vývar z masoxu a zalijeme 1/3 vody. Vaříme na mírném ohni. Postupné doléváme vodu a vaříme, dokud není rýže měkká. Rizoto dochutíme polovinou parmazánu a kořením. Houbové rizoto před podáváním posypeme zbytkem sýra.

zredukovat. Ke konci dovnitř zašlehat kousky másla, aby vznikla hladká a lesklá omáčka. Dochutit a podávat s vařenými brambory a kyselými, solenými okurky.

Houbový guláš s paprikami

350 g směsi hub, 1 cibule, olivový olej, mletá paprika, 3 čerstvé papriky, rajčatový protlak

Na kroužky nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme sladkou papriku, nakrájené papriky, rajčatový protlak, nakrájené houby, osolíme a dusíme do změknutí. Pokud to není nutné, nepodléváme vodou. Podáváme s chlebem, rýží nebo brambory.

Guláš z hub a paprik

5 lžic másla, 2 větší cibule, 1 lžička mleté sladké papriky, sůl, kmín, talíř houbové směsi, kousek masoxu, 6 zelených paprik, 4 stroučky česneku, 1/8 l zakysané smetany, 1 lžíce hladké mouky, 2 lžíce rajčatového protlaku nebo kečupu

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, vmícháme mletou sladkou papriku, mírně osmahneme. Přidáme sůl, kmín a nakonec na větší kousky nakrájené houby. Podlijeme vřelou vodou, přidáme kousek masoxu a dusíme. K houbám přidáme opečené nebo spařené sloupnuté papriky nakrájené na hrubší kousky. Část paprik může být pálivá. Když jsou houby a papriky měkké, přidáme utřený česnek a zalijeme kysanou smetanou, do které jsme rozmíchali lžíci mouky. Ještě chvíli podusíme. Můžeme přidat rajčatový protlak nebo kečup. Podáváme s chlebem.

Houbový guláš s paprikou a rajčaty

1/2 kg hub, 1 cibule, 3 lžíce másla, sůl, 1 lžička sladké mleté papriky, 3 rajčata, 4 zelené papriky

Na másle zpěníme na kroužky nakrájenou cibuli, přidáme mletou sladkou papriku, očištěné a oprané houby, na proužky nakrájenou papriku, a na čtvrtku nakrájená rajčata. Osolíme a dusíme asi čtvrt hodiny. Dusíme pokud možno bez přilévání vody. Podáváme s chlebem.

Segedinský guláš z masáků (růžovek)

1/5 kg masáků (růžovek), 1 cibule, 1/4 kg kysaného zelí, 2,5 dl kysané smetany, olej, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžička mleté papriky, kmín, mletý pepř, sůl

Filé na žampiónech

Rybí filé, hrubá mouka, citrón, konzervované žampióny, kapie, pórek, trochu kysané smetany, 1 lžíce mouky na zahuštění.

Filé osolíme, pokapeme citrónem a necháme odležet. Pak je obalíme v mouce a prudce opečeme. Přidáme nakládané žampióny, kapii, na plátky nakrájený pórek, podusíme a zalijeme kysanou smetanou zahuštěnou lžící mouky. Ještě krátce podusíme a dochutíme citrónem.

Kapr zapečený s houbami

4 porce kapra, sůl, pepř, pálivá paprika, sušené houby, kousek másla, vejce a sýr.

Kapra naskládáme do zapékací misky. Osolíme, okořeníme pepřem, kmínem a pálivou paprikou, hustě navršíme sušené houby, dáme kousky másla a pečeme 10 minut. Pak zalijeme vejcem a posypeme strouhaným sýrem.

Rychlá ryba z Bordeaux

400 jarních cibulek, nebo nakládacích cibulek, 50 g másla, 300 g bílých hub, nebo cremini 2 bobkové listy, 1 lahev Bordeaux vína, nebo podobného, mořská sůl a černá pepř, 2 snítky tymiánu, 6 x 1800 - 200 g steaky z platýze, nebo lososa, kambaly, tresky, 2 lžičky arowroot, kytička plocholisté petrželky, nebo kudrnky

Na moment vhodit cibulky do vařící vody, což pomůže sloupnout jejich slupky. Rozpustit máslo na pánvi, přidat houby a cibulky a smažit je asi 5 minut. přidat tymián, bobkové listy, víno a ochucení a pomalinku 5 minut nechat dusit. Opatrně tam vložit rybu, přelít ji vínem. Přikrýt a dusit asi 6 minut. Ryba je hotová, když střední kost lze snadno vytáhnout. Vyjmout rybu pomocí děrované naběračky a položit ji na talíře. Vyjmout houby a cibulky a rozložit je kolem ryby. Odstavit pánev, vyjmout tymián a bobkové listy. Zamíchat tam Arowroot, přidat petrželku, podusit a zalít tím rybu.

Štika v chutné omáčce

600g štika, 20g čerstvých lesních hub, nebo žampionů 3 lžíce rajčatové pasty (ne kečup), 3 lžíce bílého vína nebo 3% octa, 1 lžička mouky, 2 lžíce másla a sůl

Očistit rybu a připravit z ní filé. Na jemno posekat houby. Vložit rybu a houby do pánve s těžkým dnem, zalít vše směsí jednoho hrnku vody smíchané s rajčatovou pastou, solí, vínem a přikrýt poklicí. Vařit po 15-20min. Když je ryba hotová, slít tekutinu do malého kastrolku, zašlehat do ní mouku a na prudkém ohni ji o něco

Wok s rýží

1 ks mražená zelenina Findus Wok Vietnamese, 50 g čerstvé houby, žampiony, hlíva, 2 dl vařená rýže, 2 ks česnek – stroužky, 2 lžíce sójová omáčka, 2 lžíce olej

Nejprve všechny houby důkladně očistíme (žampionům oloupeme hlavičky) a nakrájíme na stejně velké kousky. Oloupeme dva stroužky česneku a nasekáme nadrobno. Mezitím zahřejeme pánev na maximální teplotu a nalijeme do ní rostlinný olej. Až se rozpálí, přisypeme mraženou zeleninovou směs Findus Wok Vietnamesse a za stálého míchání ji smažíme přibližně pět minut. Poté přisypeme pokrájené houby a nasekaný česnek a opět za stálého míchání smažíme po dobu další minuty. Na závěr pak ještě přisypeme hotovou vařenou rýži, vše zalijeme sójovou omáčkou, znovu důkladně promícháme a prohřejeme. Nezapomínejme občas promíchat. Podáváme ozdobené třeba snítkou čerstvé zelené petrželky. Vietnamská míchaná zeleninová směs obsahuje mrkev, pórek, zelený hrášek, fazolové klíčky a bambusové výhonky, přičemž všechna zelenina kromě pórku je převařená. Dobrá rada: Použít lze i sezamový olej, jenž snáší dost vysoké teploty. Ale opatrně, tento olej má velmi intenzivní chuť.

Hlíva ústřičná v čínském karamelu

30 dkg hlívy ústřičné, dvě polévkové lžíce cukru, dvě polévkové lžíce octa, sójová omáčka, dvě polévkové lžíce stolního oleje, jedno balení čínských bezvaječných nudlí, 30 dkg rajčat, 20 dkg paprik, 20 dkg brokolice, 30 dkg čínského zelí, dva pórky

Zeleninu nakrájíme na drobné kousky a nudle uvaříme podle návodu. Na čínské pánvi rozpálíme olej, přidáme ocet a cukr. Vytvoří se karamel, do kterého přidáme na proužky nakrájenou hlívu, promícháme a zvolna opékáme, potom přidáme nakrájenou zeleninu, opět promícháme a dále dusíme. Prolíváme sójovou omáčkou, a po 10 minutách přidáme umařené nudle. Znovu lehce promícháme a opečeme. Podáváme v miskách s čínskými hůlkami.

Zapečené kuře s houbami a sýrem

500 g kuřecích prs, 150 g hub, 100 g eidamu, máslo, pepř, sůl, lžička koření gyros

Kuřecí prsa naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme kořením gyros a opečeme na oleji. Houby pokrájíme a dusíme na másle doměkka. Pekáček vytřeme máslem, vložíme prsíčka, posypeme houbami a rozložíme plátky eidamu. Pečeme, dokud sýr nezačne zlátnout. Podáváme s vařenými brambory nebo rýží.

Kuře tatranské

Kuřecí maso, sůl, pepř a pro barvu trochu kari – usmažená cibulka, žampióny (mohou být i sterilované), klasické bramboráčky, worcester, opečené plátky slaniny a strouhaný sýr.
Zálivka: 1 dl vody, 2 lžíce solamylu a 1 lžíci worcesteru.

Kuře vykostíme, nakrájíme na nudličky, osolíme a opepříme, dáme kari. Zalijeme zálivkou. Napřed usmažíme bramboráky (i s česnekem), na ně vložíme usmaženou cibulku a zakapeme worcestrem. Maso prudce opečeme, poklademe na cibulku a na bramboráky. Přidáme orestované a opepřené žampióny. (Máme-li žampióny konzervované, tak je dáme rovnou do masa). Navrch dáme opečené kousky slaniny a strouhaný sýr. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Kuřecí plátky v sýrovém kabátku

Plátky, sůl, mléko, měkký tavený sýr, žampióny, tymián a zázvor.

Kuřecí řízky osolíme a prudce opečeme. Podlijeme mlékem, přidáme měkký tavený sýr, necháme v mléce rozpustit. Pak přidáme nakrájené žampióny a chvíli dusíme. Kořeníme tymiánem a zázvorem.

Kuřecí roláda se žampióny

1 větší kuře, 3 vejce, čerstvé žampióny, pórek, mrkev, sůl a šunku.

Kuře opatrně od hřbetu vykostíme, potom naklepeme, osolíme a naplníme míchanými vejci, žampióny, pórkem, uvařenou mrkví a utvoříme roládu, kterou převážeme provázkem. Pečeme na másle a podáváme s bramborami.

Porce králíka osolíme, opečeme z obou stran na másle a slanině a během opékání přidáme na plátky nakrájený česnek. Maso vložíme do pekáče, podlijeme vývarem a pečeme doměkka. Při pečení postupně přiléváme bílé víno, spařené sušené houby a oloupaná rajčata. Podusíme a nakonec poprášíme moukou.

Houbové klobásy

800g tvrdších hub (hřiby, suchohřiby kozáci žampiony atd.) 400 g prorostlého vepřového masa, 800 g hovězího masa, 50 g slaniny, česnek, kari, sůl, mletá sladká paprika, pepř, 4 g praganda - solící směs na nakládání masa střívka

Vepřové i hovězí maso rozkrájet na větší kousky a každé zvlášť do kameninových nádob promíchané prosolené+praganda 30g soli a 4 g pragandy cca. Druhý den zatížit prkénky se závažími a v chladu 5-7 dní nechat uležet. Směs hub nakrájet na větší kousky, slaninu na drobné kousky a opražit. Přidat houby a dusit do vydušení šťávy. Odležené maso semlít na jemno. přidají se houby a všechno důkladně promíchat, přilévat opatrně vodu se solí aby se masa na klobásy dobře spojila. v hrnku promíchat slad. Papriku pepř kary a na kašičku česnek s trochou soli. Dát do masy a znovu důkladně všechno promíchat.
Na ochutnání lžičku masy do střívka a 20 min ohřívat při 70°C. pak podle chuti poupravit solí apod. masu do střívek a po asi 10 cm zavazovat tenkým provázkem. Do udírny a udit 2 hodiny dřevem jaké má být na uzení. Podává se studené nebo přihřáté s křenem. Rychle spotřebovat.

Játra pikantní

30 dkg drůbežích jater, cibule, 2 lžíce kečupu, 2 dl bílého vína, naložené žampióny, pepř, sůl a smetanu, petrželka a citrón na ozdobu.

Játra nakrájíme na nudličky a krátce osmahneme. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, žampióny, kečup a bílé víno. Krátce podusíme, opepříme a zalijeme smetanou a osolíme. Zdobíme plátkem citronu a petrželkou.

Játrová paštika v listovém těstě

Játrová paštika v konzervě, cibule, kapie, 1 vejce, houska namočená v mléce, hrst strouhanky, naložené žampióny, zelený hrášek, majoránka, pepř a sůl.

V míse rozetřeme paštiku, přidáme nakrájenou cibuli a kapii, 1 vejce, hrst strouhanky, majoránku, pepř, zelený hrášek a nasekané nakládané žampióny. Vyklopíme na pánvičku a krátce podusíme. Z listového těsta vyválíme plát, potřeme směsí, zavineme a pečeme. Nakrájíme na plátky. Podáváme teplé i studené.

Lovecký eintopf

1 1/2 hrnku sekané cibule, 10 dkg čerstvých hub, nakrájených na plátky, 2 PL oleje, 0,5 kg velmi hrubě mletého hovězího, nebo velmi jemně nakrájeného, 1 hrnek hovězího vývaru, špetka muškátového oříšku, 1/2 KL worcestere, 1/2 KL pepře, 3 středně velké brambory, oloupané a uvařené, 3 PL másla, 2 vejce, 4 kyselá jablka, 1/2 hrnku strouhanky

V rendlíku na oleji osmahněte cibulku, přidejte houby a osmahněte houby do měkka. Přidejte maso a 3-5 minut osmahněte. Přidejte vývar, uveďte do varu a zvolna duste. Přidejte špetičku muškátového oříšku, worcestere, sůl, a pepř. Brambory umelte či jinak rozmělněte, přidejte špetičku muškátového oříšku, 2 PL másla, sůl, pepř a vejce. Jablka oloupejte, nakrájejte na plátky. Dno hlubokého pekáče pokryjte 1/3 brambor, na to polovinu masové směsi, a polovinu jablek. Na to zase brambory, maso a jablka a brambory. Navrch posypte strouhankou, pokladťe kousky másla a pečte při 190°C 45 minut, potom 210°C ještě 10 minut.

Králík na víně

1.8kg králík, 340ml červeného suchého vína, 170ml jablečného octa, 2 lžičky soli, 1/2 lžičky černého pepře, 1 bobkový list, 1 střední cibule posekaná, 1 lžíce smíchaného nakládacího koření, 8 lžic mouky, 4 lžíce másla, 2 střední cibule na tenké plátky nakrájené, 2 lžíce hnědého cukru, nebo bílého čerstvé houby, nebo sušené, předem namočené (nemusí být), 8 lžic kyselé smetany a citronová kůra

Naporcovat králíka na 8 dílů. Odblanit maso a namočit ho do studené osolené vody na 1 hodinu. Vyjmout a osušit. Ve velké skleněné míse, nebo smaltované nádobě smíchat víno, ocet, sůl, pepř, bobkový list, nakládací koření a posekanou cibuli. Vložit dovnitř dílky králíka a přikryté vložit do chladničky na 3 dny. Sem tam maso otáčet. Vyjmout maso, osušit ho a obalit v mouce. Uschovat marinádu. Ve velkém pekáči rozehřát máslo a osmažit na něm králičí porce, houby a cibuli nakrájenou na plátky. Je-li v pekáči příliš mnoho tuku, tak nějaký slít a přidat tam cukr a 340ml marinády. Přikrýt pekáč a vařit vše po 1 1/2 hodinu, až je králík měkký. Během té doby několikrát otočit porce králíka a je-li nutné, tak přilít marinádu. Ochutnat, je-li zapotřebí tak dochutit solí a pepřem a před podáváním dovnitř zašlehat kyselou smetanu a trochu citronové kůry podle chuti.
Podávat horké s houskovými knedlíky, nebo špëtzle.

Králík po provensálsku

zadek králíka, 50 g slaniny, hrst sušených hub, 4 rajčata, 50 g másla, 2 - 3 stroužky česneku, 1 dl bílého vína, hladká mouka, vývar na podlití, sůl

Kuřecí prsíčka se žampióny v listovém těstě

4 ks kuřecích prsou, 250 g nakrájené žampiony, 1 pokrájená cibule, 400 g listového těsta, 80 g anglické slaniny, sůl, pepř, olej, hladká mouka, vejce

Kuřecí prsa osolíme a opepříme a prudce opečeme z obou stran. Na másle zpěníme cibuli, přidáme žampiony, sůl, pepř a podusíme. Z listového těsta vyválíme čtverec, na který položíme maso, žampiony, slaninu a zabalíme. Potřeme rozšlehaným vejcem a necháme péct na 200 °C asi 20 minut.

Krůtí prsa se smetanovými žampióny

50 dkg krůtích prsou, 30 dkg žampiónů, 5 plátků slaniny, kysaná smetana, pepř a sůl

Prsa naklepeme, osolíme a opepříme. Upečeme v troubě doměkka. Vyjmeme a do výpeku přidáme cibulku, na plátky nakrájené žampióny a slaninu. Udusíme a zalijeme kysanou smetanou a ještě krátce prohřejeme. Na talíře dáme plátky masa, které přelijeme omáčkou.

Krůtí řízky plněné šunkou a žampióny

6 plátků krůtích prsou, 6 plátků šunky, sůl, 1/4 l šlehačky, cibule a mletý kmín.
Nádivka: žampióny, ořechy, banán, tatra mléko, bílé víno, máslo, sůl, petrželka

Maso naklepeme, osolíme, na každý kus položíme plátek šunky a 1 lžíci nádivky: smícháme nadrobno nakrájené a na másle podušené žampióny s hrstí nasekaných ořechů, 1 lžíci bílého vína, 1 lžičku másla, nakrájený banán, 1 lžíci tatry, sůl a petrželku. Plátky stočíme do závitku, upevníme párátky a pečeme na rozpáleném oleji. Až se maso tzv. zatáhne, přilijeme 1/4 l šlehačky, posypeme ho na krájenou cibulí, mletým kmínem a dáme přikryté dusit do trouby. Podáváme s bramborovými kroketami a ovocným salátem.

Kuře s houbami a rajčaty

Kuře 1 ks, máslo 2 lžíce, cibule, hříbky 120 g, sůl, petržel, rajče 4 ks

Kuře omyjeme, rozdělíme na porce, osolíme a opečeme na větší části másla. Do tuku ke kuřeti přidáme drobně pokrájenou cibuli, osmahneme ji na světlý odstín, přidáme oloupaná, na dílky pokrájená rajčata, a je-li třeba, přilijeme trochu vývaru. Na zbylé části másla podusíme houby s jemně sekanou petrželovou natí, přidáme je k ostatnímu, promícháme a pokrm zapečeme v troubě.Obměna: Před vložením do trouby posypeme kuře strouhaným sýrem smíchaným se strouhanou houskou.

Drůbeží specialita s houbami

3000g krůtí řízky, 400 g vepřová krkovic, 700 g slanina, 100 g cibule, 200 g smetana, 10 vajec, 100 g stock brandy, 10 g paštikové koření, 30 g sůl, 1 g pepř bílý, 300 g kuřecí játra, 240 g pórek, 300 g mrkev, 4 ks hlávkový salát, 20 g petrželka – nať, 200 g máslo, 100 g houby sušené

Část masa povaříme, jemně umeleme a vyšleháme se smetanou a kořením. Přidáme na nudličky nakrájená játra, promícháme a naplníme do vymaštěné formy a proložíme zbylou dávkou masa a pečeme. Pečeme podle velikosti formy, ale vždy platí – pozvolnu aby pára nepotrhala terinu.

Kuře na houbách

2,5 ml soli, 30 ml světlé sójové omáčky, 2 lžičky kukuřičného škrobu, 1 lžička suché sherry, špetka Glutasolu, 220 g kuřecích prsíček nakrájených na malé kousky

omáčka : sůl podle chuti, čerstvě mletý černý pepř podle chuti, 15 ml (1 lžíce) světlé sójové omáčky, 250 ml kuřecího vývaru, 10 ml (2 lžičky) kukuřičného škrobu, 5 ml (1 lžička) omáčky z ústřic, 30 ml (2 lžíce) sezamového oleje, 1 cibule oloupaná a nakrájená na kousky, 1 stroužek česneku nakrájený na plátky, 1 cm čerstvého kořene zázvoru, oloupaného a nakrájeného na tenké plátky, 3 sušené černé houby, namočené a nakrájené na plátky, 50 g plochých klobouků hub nakrájených na plátky, 50 g mladých hub nakrájených na plátky

Kořenicí přísady smícháme a kuře v nich 10 minut marinujeme. Smícháme přísady do omáčky. Ve woku rozpálíme olej a cibuli, česnek a zázvor smažíme 2-3 minuty. Sejmeme je a odstavíme stranou. Ve zbývajícím oleji smažíme okapané kuře 4 minuty. Přidáme houby a za stálého míchání smažíme 1 minutu. Je-li třeba, přilijeme ještě trochu oleje. Smaženou směs cibule vrátíme zpět do woku, smažíme a stále mícháme, až se dobře promísí. Přilijeme smíchané přísady do omáčky a povaříme na mírném plameni do zhoustnutí. Podáváme hodně horké.

Hovězí rolky na smetaně

Hovězí plátky, anglická slanina, nevařená rýže, sušené houby, sůl, pepř, olej, cibule, sladká smetana, hladká mouka na zahuštění.

Plátky naklepeme, osolíme, posypeme suchou rýží (nevařenou), sušenými houbami a poklademe plátky slaniny. Srolujeme a omotáme nití. Na oleji zpěníme cibulku, vložíme rolky a osmahneme. Zalijeme vodou a dusíme. Pak maso vyjmeme, zahustíme smetanou a moukou. Podáváme houskovým knedlíkem.

Telecí po curyšsku se žampiony

200 g telecí kýty, 1 malá cibule, 2 svazky petrželky, 100 g žampionů, 1 lžíce oleje z kukuřičných klíčků, 5 g dietního margarínu, 60 ml masového vývaru, 1/2 lžíce škrobu, 50 ml suchého bílého vína, sůl, pepř, 50 g zakysané smetany

Telecí filé rozkrájíme na nudličky. Cibuli nadrobno nakrájíme. Petrželku omyjeme, osušíme a nasekáme. Žampiony očistíme a rozčtvrtíme. Na pánvi rozehřejeme olej a margarín a cibuli na něm necháme zesklovatět. Přidáme maso a houby a za stálého míchání opékáme 3 min. Maso a houby vyjmeme z pánve, zbylý tuk zalijeme vývarem a povaříme. Škrob rozmícháme s dvěma lžícemi vody, vlijeme do vývaru a necháme vzkypět. Zalijeme vínem. Maso a houby vložíme do omáčky, během 2 min. ji prohřejeme a okořeníme solí a pepřem. Přimícháme zakysanou smetanu, posypeme petrželkou.

Kotlety na houbách

3-4 plátky vepřové kotlety, sůl, mletý kmín, mletá paprika, 1 cibule, 4 stroužky česneku, olej, hladká mouka, 1 sklenička sterilovaných hub v kořeněném nálevu (280 g), 2-3 lžíce instantní jíšky

Plátky masa na okraji na třech místech nařízneme, naklepeme a z obou stran osolíme, okmínujeme, opaprikujeme a obalíme v mouce. Cibuli i česnek nakrájíme nadrobno a necháme zpěnit na trošce oleje v tlakovém hrnci. Přidáme maso a z obou stran prudce opečeme do zatáhnutí. Přisypeme scezené houby, podlijeme půl hrnkem vody, hrnec uzavřeme a asi 25-30 minut necháme dusit. Až je maso měkké, vyjmeme je, do hrnce přidáme jíšku a necháme rozvařit. Podle chuti dosolíme, případně opepříme. Podáváme s rýží nebo těstovinami.

Rychlá hovězí pečeně Stroganoff

0,5 kg uvařené hovězí pečínky s vypečenou šťávou, 2 šálky čerstvých žampionů nebo hub shiitake, 1/2 šálku francouzského cibulového dipu se zakysanou smetanou, uvařené těstoviny libovolného tvaru, posekaná čerstvá petrželka

Dejte hovězí pečínku i se šťávou do velké pánve. Pokud používáte houby shiitake, odkrájejte jim nožičky. Houby pokrájíme na poloviny až čtvrtiny a přidáme je do pánve. 2. Dusíme přikryté na středním plameni asi 15 minut nebo až se pokrm prohřeje, houby občas promíchejte a pečínku jednou během vaření obraťte. Pomocí vařečky rozdloubejte maso na sousta. Nyní do masa vmíchejte cibulový dip, prohřejte, ale nenechte vařit. Podávejte s těstovinami, ozdobte nakrájenou petrželkou.