

HOUBOVÉ RECEPTY

HEJKALŮV GULÁŠ:

500 g hub, 2 cibule, 1 jablko, 1 lžice strouhaného křenu, 6 lžic chlebové strouhanky. Cibuli pokrájíme na kolečka, jablko na menší kostičky, houby na větší kousky a vše osmahneme na oleji. Podlijeme vývarem (hovězí kostka), přidáme kmín, majoránku, podle chuti sůl a pepř. Dusíme doměkka. Těsně před dokončením vmícháme strouhaný křen a zahustíme chlebovou strouhankou. Podáváme s chlebem.

HOUBAŘSKÁ VESELKA:

Nakrájené houby dusíme na tuku doměkka. Osolíme, opepříme, necháme vychladnout. Veku nakrájíme na kostičky, omočíme v mléce a promícháme s dušenými houbami, vejci, majoránkou. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Vše dobře promícháme, dáme na vymazaný plech a zapečeme.

HOUBOVÝ BRAMBORÁK:

150 g hub, 300 g syrových oloupaných brambor, 1 vejce, sůl. Nakrájené houby podusíme a necháme vychladnout. Brambory nastrouháme, smícháme s houbami, vejcem a osolíme. Do rozpáleného oleje klademe lžící těsto, rozetřeme a smažíme dohněda, aby houbové placky křupaly. Můžeme přidat i trochu nakrájeného salámu.

CHLUPATÉ NOČKY S DUŠENÝMI HOUBAMI:

750 g syrových brambor, 300 g hrubé mouky, 1 vejce, 1 žloutek, pepř, sůl. Oloupané brambory nastrouháme, částečně slijeme vodu, přidáme vejce, žloutek, pepř, sůl, hrubou mouku a těsto dobře promícháme. Lžící namočenou ve vodě vykrajujeme nočky a ihned je zavařujeme do vroucí osolené vody. Za občasného promíchání vaříme 8 minut. Vyndáme dírkovaným cedníkem a okapané promícháme s dušenými houbami (na sádle zpěníme cibulku, přidáme nakrájené houby, kmín, pepř, sůl a dusíme doměkka).

HOUBOVÉ PIROŽKY:

300 g hladké mouky, 100 g tuku, 2 vejce, 1 lžice mléka, sůl. Do mouky rozsekáme tuk, zaděláme vejci a mlékem, osolíme a zpracujeme těsto. Velmi tence rozválíme a vykrajujeme kolečka. Vždy na jedno kolečko dáme kopeček houbové nádivky (na másle zpěníme cibulku, přidáme nakrájené houby, pepř, sůl a dusíme doměkka), druhým překryjeme a okraje přitiskneme. Na povrchu potřeme rozšlehaným vejcem a v mírně vyhřáté troubě dorůžova upečeme. Pírožky podáváme s dušeným špenátem nebo jen se zeleninovým salátem.

HOUBOVÝ GULÁŠ:

500 g nakrájených hub, 500 g cibule, 1 feferonka, 1 kostka Masoxu, mletá sladká paprika, kmín, pepř, sůl. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme papriku a po zpěníení nakrájené houby a koření. Dusíme do vysmahnutí. Pak houby

zaprášíme moukou, necháme osmahnout, zalijeme trochou vody s rozmíchaným masoxem, osolíme, povaříme. Podáváme s chlebem nebo pečivem.

HOUBOVÝ NÁKYP:

Nakrájené houby dusíme na cibulce a oleji doměkka. Vydušené, bez vody zaprášíme trochou hladké mouky, osmahneme a podlijeme vodou, abychom vymíchali hustší omáčku. Zalijeme žlutky rozmíchanými s trochou mléka, přidáme sůl, sušený granulovaný česnek, majoránku. Zapékáme v troubě asi 30 minut.

HOUBOVÝ PREJT:

800 g hub, 4 housky, 3 vejce, 1 dl mléka, 150 g strouhanky, 1 cibule, česnek, majoránka, drcený kmín, pepř, sůl. Na rozpuštěné slanině osmahneme dozlatova nakrájenou cibuli, přidáme drobně nakrájené houby a dusíme doměkka. Osolíme, opepříme, posypeme drceným kmínem. Na kostičky nakrájené housky namočíme v mléce a necháme 20 minut stát. Vmícháme do hub, přidáme vejce, strouhanku, utřený česnek (podle chuti), majoránku a dochutíme. Směs dáme na tukem vymazaný pekáček a zapékáme asi 30 minut v horké troubě.

CHLEBÍČKY S CIKÁNSKOU POCHOUTKOU:

400 g čerstvých hub (nebo žampiony), 200 g paprikových lusků, 2 feferonky, 150 g cibule, 150 g rajčat, 1 palice česneku, 1 kostka Masoxu, mletý pepř, sůl. Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme nakrájené houby, rajčata, papriku a Masox. Dusíme pod pokličkou asi 20 minut do zhoustnutí. Ochutíme 2 lžícemi hořčice, kečupu a sójové omáčky, osolíme a opepříme. Krajíce chleba osmažíme na oleji, potřeme česnekem a hořčicí. Poklademe plátky šunky (šunkový i jiný měkký salám) a navršíme teplou cikánskou směs.

HOUBOVÝ HOT-DOG:

Nakrájené houby osmažíme na cibulce, osolíme, okmínujeme a necháme vychladnout. Do studené smaženice vmícháme syrové vejce. Rohlíky rozpůlíme, trochu vydlabeme a naplníme houbovou smaženicí. Přikryjeme úzkými proužky sýra, pokapeme kečupem a pečeme v troubě na plechu vyloženém alobalem asi 15 minut.

PEČENÉ KLOBOUČKY SE SLANINOU:

15-20 středně velkých houbových kloboučků očistíme, opláchneme, osolíme a naskládáme do pekáče spodní stranou nahoru. Posekáme nadrobno asi 5 stroužků česneku a přiměřené množství zelené petržele a lžičkou rozdělíme na každou houbu trošku. Potom kloboučky pokapeme 100 g rozškvařeně slaniny nebo sádla a dáme do horké trouby upéct. Potom opatrně vyjmeme, aby se nevytila z kloboučku šťáva, podáváme teplé s chlebem.

HOUBY S ANGLICKOU SLANINOU A PAPRIKAMI:

Omyté houby (200 g na osobu, můžeme smíchat různé druhy, hříby, kozáky, křemenáče, suchohříby), nakrájíme na plátky a necháme oschnout. 80 g anglické slaniny nakrájíme

na jemné proužky a trochu rozškvaříme. Pak přidáme drobně nakrájenou středně velkou cibuli a osmahneme. Přidáme houby a 100 g na jemné proužky nakrájené očištěné zelené nebo žluté papriky. Osolíme, můžeme i slabě opepřit a udusíme doměkka. Podáváme s vařenými brambory nebo chlebem, nebo topinkami z bílého chleba.

OPÉKANÉ HOUBY S ČESNEKEM:

Pro tento způsob se hodí i klobouky hřibů, muchomůrky růžovky, kozáky, syrovinky apod. Větší a silnější kloboučky rozkrojíme na velké kulaté plátky asi 7 mm silné, potřeme je česnekem rozetřeným se solí a do křupava opečeme na rozpáleném sádle nebo tuku ke smažení. S bílým pečivem, zelenou petrželí a hlávkovým salátem můžeme z takto připravených hub udělat teplý předkrm nebo menší samostatné občerstvení.

GRILOVANÉ HOUBY:

Očištěné klobouky hub složíme na mísu vedle sebe, potřeme rozpuštěným máslem, (nebo česnekovým olejem) a necháme asi hodinu odležet. Po 30 minutách je obrátíme a potřeme máslem po druhé straně. Potom rozžhavíme gril a okapané klobouky celkem asi 10 minut po obou stranách opékáme. Hotové osolíme, opepříme a podáváme na horkých topinkách, sypané zelenou petrželkou.

HAMBURGEROVÉ ŽEMLE S HOUBAMI A SÝREM:

Hamburgerové žemle nebo malé bagety rozkrojíme. Vnitřek vymažeme tenkou vrstvičkou másla nebo dobrého margarínu. 600 g čerstvých hub očištíme a posekáme na malé kousky. Na 60 g tuku zpěníme 50 g cibule, přidáme houby, osolíme, opepříme a doměkka udusíme. Do prochladlých hub vmícháme 2 vejce. Náplň navršíme na připravené žemle, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a zapečeme pod grilem nebo v horké troubě. Zdobíme plátky rajčat a zelenou petrželkou.

HOUBOVÉ TOASTY:

Konzervu lančmítu otevřeme na obou stranách. Obsah objedeme tenkým nožem a vyklopíme opatrně, aby zůstal v celku. Pak nakrájíme na 6 stejných plátků a na 60 g másla po obou stranách opečeme. Odložíme na teplé místo a na pánvi osmahneme na zbylém másle 30 g drobně nakrájené cibule, pak přidáme 150-200 g čerstvých hub, nakrájených na plátky, osolíme a udusíme doměkka. Když se šťáva dost odpaří, přilijeme 6 rozšlehaných, osolených a trochu opepřených vajec a za stálého míchání necháme směs zhoustnout. 6 krajíčků chleba potřeme slabě hořčicí, osmažíme na trošce oleje, položíme na ně lančmít, na ten navršíme houby s vejci a posypeme sekanou, pažitkou a strouhaným sýrem.

HOUBY V SALÁMOVÝCH MISKÁCH:

Pro každou osobu potřebujeme 1 plátek měkkého salámu asi 4 mm silný, neoloupaný. Opékáme je na rozehřátém oleji na pánvi, slupka se stáhne, kolečko se vyboulí a vytvoří misku. (Salám má být o větším průměru a má mít slupku ze střeva, ne z papíru.) Na každou osobu počítáme 100-120 g čerstvých hub, podusíme je na másle, osolíme,

opepříme a zalijeme rozšlehanými vejci. Plníme mističky, sypeme zelenou petrželí nebo pažitkou a strouhaným sýrem (můžeme ještě trochu zapéci na grilu, aby se sýr roztavil).

SEKANÉ HOUBOVÉ ŘÍZKY:

2 starší žemle rozkrojíme na několik větších kusů, zalijeme 1/4 l mléka a necháme asi 15 minut bobtnat. Mezitím nadrobno posekáme 600-800g hub, podusíme na másle a na osmahnuté cibuli (50 g másla, 40 g cibulky) a necháme vysmahnout šťávu. Pokud byly houby příliš suché, podlijeme je několika lžícemi vody nebo vývaru z masa. Potom vymačkáme namočené žemle a prolisujeme sítem. Utřeme do pěny 40 g másla, vmícháme lžičku sardelové pasty, pak přidáme prolisované žemle, dušené houby, 2 velká nebo 3 malá vejce, sůl, pepř a lžici rozsekané petrželky. Všechno dobře promícháme, podle potřeby buď zahustíme strouhanou houskou nebo naopak, trochu rozředíme mlékem. Potom formujeme menší tenké řízky, buď kulaté nebo oválné, obalíme je ve strouhance a na rozehřátém oleji zvolna osmažíme do zlatova. Podáváme s bramborami nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

HOUBOVÉ TOASTY:

2 hrsti hub (nebo žampionů), 2 vejce, 1 lžice másla, 2 lžice smetany, kmín, sůl. Očištěné houby nakrájíme, osolíme, okmínujeme a podusíme na másle. Zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a mícháme do zhoustnutí. Směs natřeme na plátky veky, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v troubě nebo grilu.

ĎÁBELSKÁ HOUBOVÁ VEJCE:

100 g naložených hub v octě, 1 lžice sterilované červené papriky, 1 lžice sterilovaného hrášku, 1 feferonka, 1 cibule, kečup, hořčice. Smícháme kečup s hořčicí, drobně nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájené houby, papriku a feferonku, vmícháme okapaný hrášek. Lehce promícháme. Natvrdo uvařená vejce oloupeme a na řeznou plochu naklademe houbovou směs, posypeme zelenou petrželkou.

HOUBOVÉ RIZOTO:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a podusíme doměkka. Zvláště uvaříme rýži, promícháme s houbami, ochutíme utřeným česnekem se solí, majoránkou, osolíme.

HOUBOVÁ VEČEŘE:

Pokrájené houby podusíme na cibulce, přidáme na kostičky nakrájenou papriku, na kostičky nakrájený 1 malý lančmít, osolíme, opepříme, posypeme kmínem. Zalijeme 2-3 vejci, promícháme a smažíme až vejce ztuhnou. Posypeme nakrájenou pažitkou.

PIROŽKY S HOUBOVOU NÁPLNÍ:

500 g hub (míchaných nebo žampionů), 40 g slaniny, 1 cibule, 1 lžice oleje, mletý pepř, sůl. Nakrájenou slaninu osmažíme, přidáme olej, nakrájenou cibuli a osmahneme. Houby nakrájíme na plátky, přidáme ke slanině. Osolíme, opepříme, podusíme a přidáme nakrájenou petrželku. Listové těsto tence rozválíme, nakrájíme na kolečka a

plníme vychladlou houbovou náplní. Přeložíme, okraje dobře přitiskneme a pirožky potřeme rozšlehaným vejcem s mlékem. Upečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.

KARBANÁTKY Z OVESNÝCH VLOČEK A HUB:

8 lžic ovesných vloček, 2 vejce, hrst sušených hub, 1 cibule, 1 lžice sádla, 1 lžice nasekané petrželky, strouhanka, mletý pepř, sůl. Houby na několik hodin namočíme do osolené vody, ve

které je pak doměkka uvaříme. Ve slané vodě uvaříme i ovesné vločky na hustou kaši. Nakrájenou cibuli osmažíme na sádle, přidáme nakrájené houby. Do ovesné kaše vmícháme houby, nasekanou petrželku, žlutky, osolíme a opepříme. Na prkénku posypaném strouhankou tvarujeme karbanátky, obalujeme v rozšlehaných bílcích a na rozpáleném oleji smažíme.

BOMBA Z LESA:

500 g hub, 6 cibulí, 1 palice česneku, 2 malé rajské protlaky, 5 lžic oleje, 1 lžice octa, 2,5 lžice sojové omáčky, 1 lžice mletého zázvoru, 1 lžička pálivé papriky, lžice koření Vegeta, 1 lžice soli. Houby propláchneme, nakrájíme, podusíme doměkka a pomeleme na masovém strojku (nebo rozmixujeme). Nakrájenou cibuli osmažíme na oleji do sklovita, přidáme houby a ostatní suroviny. Promícháme, necháme přejít varem a plníme do malých skleniček. Sterilujeme 20 minut při 100 °C.

HOUBOVÉ LEČO:

750 g povařených a propláchnutých hub, 500 g paprik, 500 g cibule, 120 g oleje, 100 g octa, 1 velký kečup, 80 g cukru, 20 g soli. Kečup rozmícháme s octem, olejem, cukrem a solí. Papriku nakrájíme na proužky, cibuli na kolečka, promícháme s povařenými houbami a naložíme do sklenic. Zalijeme připravenou marinádou, sterilujeme asi 30 minut při 85 °C.

HOUBY NA ČESNEKU:

300 g hub, 5 stroužků česneku, sůl. Houby nakrájíme na větší plátky, potřeme česnekem utřeným se solí. Obalíme v těstíčku z hladké mouky, vejce a smažíme na rozpáleném másle nebo oleji jako řízek.

HOUBOVÉ OMELETY:

Houby nakrájíme a uvaříme doměkka v osolené vodě. Vmícháme do rozšlehaných vajec, osolíme, opepříme. Smažíme omelety po jedné straně. Když vejce ztuhnou, přehneme napůl a na talíři ozdobíme rajčaty, zelenou paprikou.

LEČO S HOUBAMI:

Očištěné houby nakrájíme na plátky, propláchneme, necháme okapat. Podusíme na tuku s kmínem, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli. Vyklopíme sklenici leča, osolíme, opepříme. Když se odpaří tekutina, přidáme máslo a zahustíme rozšlehanými vejci. Smažíme, až se vejce srazí a podáváme s vařenými brambory.

ZAPEČENÉ HOUBY S PÓRKEM:

Orestujeme na másle nakrájené houby s velkým pórkem. Po vydušení přidáme na plátky uvařené brambory, osolíme, okmínujeme. Zalijeme 3 rozšlehanými vejci a v troubě zapečeme.

HOUBOVÝ KEČUP:

6 dl octa, 1/2 lžičky muškátového květu, 1/2 lžičky zázvoru, 1/2 lžičky hřebíčku, 1/4 lžičky skořice, 1 lžička nového koření, 1 lžička celého pepře. Všechny suroviny zahřejeme k bodu varu. Odstavíme, necháme 2 hodiny uležet a octový macerát přecedíme. Nakrájíme na malé kousky do mísy 1 a půl kg hub, osolíme, promícháme. Necháme v chladu asi 12 hodin uležet. Pak je vidličkou rozmačkáme a podusíme s trochou octového macerátu pod pokličkou. Pak prolisujeme přes síto, dolijeme zbytek macerátu, povaříme a horké plníme do sklenic. Sterilujeme, asi 30 minut při 100 °C.

SMAŽENÉ NAKLÁDANÉ HOUBY:

Hlavičky hříbků (žampionů) osolíme a obalíme v hladké mouce, vejci a strouhance. Smažíme v rozpáleném tuku a necháme je vychladnout. Naskládáme do zavařovaček, zavíčkujeme a sterilujeme hodinu při 90 °C.

SMAŽENKY S HOUBAMI:

500 g brambor, 100 g anglické slaniny, 250 g čerstvých hub, 1 dl studené vody, 1 vejce, 4 lžice polohrubé mouky, 1 stroužek česneku, sůl, mletý pepř. Surové oloupané brambory nakrájíme na tenké nudličky a zalijeme studenou vodou. Slaninu i dobře omyté houby rovněž nakrájíme na nudličky a smícháme s dobře okapanými brambory. Ve vodě rozmícháme vejce, utřený česnek a mouku. Osolíme, opepříme a spojíme s brambory a houbami. Lžící nabíráme směs, rozetřeme na rozpáleném oleji na pánvi a opékáme po obou stranách. Podáváme s pikantní zeleninovou směsí, např. s Moravankou.

HOUBOVÉ KARBANÁTKY:

Na drobno nakrájené houby podusíme na másle a nakrájené cibulce. Přidáme v mléce namočenou a vymačkanou housku. Osolíme, opepříme, ochutíme muškátovým květem. Přidáme vejce, nasekanou petrželku. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Tvarujeme placičky, obalujeme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme po obou stranách v rozpáleném tuku.

HOUBOVEC:

Do mísy nakrájíme na kolečka 4 rohlíky nebo housky a zalijeme mlékem, aby nasákly. Menší cibuli nakrájíme a usmažíme na tuku, přidáme 3 stroužky utřeného česneku, trochu soli, 2 lžice dětské krupičky, pepř a 2 vejce. Vše zamícháme. Uvaříme v troše vody sušené houby, jemně je nasekáme a i s vodou je zamícháme do směsi. Dáme do vymaštěného pekáče a v předehřáté troubě upečeme. Houbovec snese jakékoliv množství sušených nebo i čerstvých hub (ty musíme předem podusit), čím více, tím je chutnější.

ŠPAGETY S HOUBAMI A UZENINOU:

Na tuku osmažíme 1 nakrájenou cibulku, přidáme 250 g hub, 150 g uzeniny na kostičky nakrájené, 2 lžíce kečupu, sůl, pepř, sladkou papriku. Podusíme a smícháme s 300 g uvařených špaget, lžící másla. Na talířích sypeme strouhaným sýrem, smíchaným s pažitkou.

HOUBOVÝ PAPRIKÁŠ:

200 g čerstvých hub očistíme. Zlehka osmažíme na tuku, přidáme 1 cibuli pokrájenou na jemno, sůl, kmín, ml. papriku, podlijeme trochou vody a dusíme asi 15 minut. 1 čerstvou papriku pokrájíme na pásy, přidáme k houbám a dodusíme.