

HLÍVA V SÝROVÉM TĚSTÍČKU

Hlíva ústříčná, 2 rozšlehaná vejce, 2 lžíce strouhané Nivy, 2 lžičky Solamylu, 2 lžíce mléka. Ze všech přísad uděláme těstíčko. Hlívě necháme kousek nožičky, namočíme do těstíčka a osmažíme na oleji. Podáváme s bramborovu kaší a vařeným zeleným hráškem.

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ JAKO ŘÍZEK

600 g čerstvé hlívy ústříčné očistíme, opláchneme a v 1/2 l zeleninového nebo masového vývaru asi 20 minut povaříme. Potom scedíme a necháme okapat. Polovinu vecky nebo 2 starší žemle rozkrájíme na větší kusy, zalijeme 3/8 l mléka a necháme nasáknout. Na 30 g másla osmahneme 20 g drobně krájené cibule, přidáme okapané houby, které jsme předem umleli na masovém strojku s vymačkanými žemlemi, 1 vejce, 2 stroužky česneku utřeného se solí, trochu majoránky a mletého pepře. Dobře prohněteme, podle potřeby zahustíme strouhanou houskou a tvoříme ne příliš silné řízky, které obalíme ve vejcích a strouhance a potom na oleji do zlatova usmažíme po obou stranách.

HLÍVA NA JEHLE

kostky vepřového masa, kolečka cibule, kostky slaniny, klobouky hlívy (menší), sůl, pepř, paprika, drcený kmín

Kloboučky, maso i slaninu okořeníme veškerým kořením. Na jehlu postupně napichujeme kostku masa, kolečko cibule, slaninu, klobouček hlívy. Pokračujeme až na konec jehly. Pečeme v troubě přes pekáč napříč položené, pokapeme máslem. Doplníme bramborovou kaší a zeleninovým salátem. Podáváme teplé.

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA

500 g hlívy, 50 g sádla, česnek, mletý pepř, 30 g mouky, majoránka, paprika, sůl, 15 g tuku, 2 cibule

Na sádle podusíme cibuli, přidáme hlívu nakrájenou na nudličky. Dáme do hrnce s vařící vodou, přidáme česnek utřený se solí, okořeníme pepřem a zahustíme jíškou připravenou ze zbytku sádla a mouky. Hotovou polévku okořeníme majoránkou a paprikou zpěněnou na tuku. Podle potřeby přisolíme a podáváme.

VÍDEŇSKÉ ŘÍZKY

kloboučky hlívy, sůl, mléko, hladká nebo polohrubá mouka, vejce, strouhanka, tuk na smažení, sýr, šunka

Vídeňské houbové řízky můžeme připravit také různým způsobem. Klobouky osolíme, namočíme do mléka, obalíme v mouce, ve vejci a ve strouhance. Po obou stranách osmažíme. Kypřejší řízky získáme, když řezy z hub potřeme tuhým sněhem, posypeme strouhankou a osmažíme v rozehřátém tuku. Labužníci si mohou nastrouhat sýr a šunku (šunkový salám), přidat vejce, promíchat, směsí potřít klobouky, obalit ve strouhance a osmažit.

HLÍVOVÁ OMÁČKA

30 dkg nakrájených klobouků hlívy, kyselá smetana, trochu cukru, sůl, hladká mouka, máslo nebo olej

Na tuku dusíme nakrájené hlívové klobouky do měkka. Zalejeme hovězím vývarem. V kyselé smetaně rozmícháme trochu hladké mouky a vlejeme do vývaru. Až začne houstnout, odstavíme z plotny, aby se smetana nesrazila. Dochutíme solí, cukrem, případně citrónovou šťávou. Podáváme s houskovým knedlíkem a uvařeným hovězím žebrem.

Sladkokyselá sterilovaná HLÍVA SE ZELENINOU

nakrájená hlíva (i s třeni), celer, cibule, mrkev (zeleniny nesmí být více než 20 % objemu naložených hub), nakladač NOVA, ocet, příp. cukr nebo sůl

Houby ovaříme 5 minut v osolené vodě, na síti opláchneme studenou vodou. Zeleninu nakrájíme na kolečka nebo kostičky. Nakladač NOVA svaříme dle návodu na sáčku. Houby smícháme se syrovou zeleninou a dáme do svařeného nakladače na 48 hodin do ledničky. Po této době dochutíme. Plníme do malých sklenic Omnia. Nálev sahá 2 cm nad houby. Sterilujeme 20 minut při 100 °C.

HLÍVA V ALOBALU SE ZELENINOU

25 dkg hlívy, 12 dkg cibule, slanina, sůl, pepř, sladká paprika

Cibuli pokrájíme na kolečka, položíme na střed alobalu, na cibuli položíme po obou stranách posolené, popepřené a popaprikované kloboučky hlívy. Na povrch položíme plátky slaniny, obsah zabalíme. Necháme v troubě zapéci asi 45 minut. Podáváme s bramborovou kaší nebo chlebem.

HLÍVA NA DIVOKO

25 dkg hlívy, 12 dkg cibule, tuk, 10 dkg mrkve, 5 dkg petržele, 5 dkg celeru, mouka, trochu octa, sůl, cukr, mletý pepř, tymián, voda

Na tuku usmažíme cibulku a přidáme na drobno nakrájenou hlívu, sůl, chvíli podusíme. Pak přidáme nakrájenou zeleninu a pepř. Dusíme do měkka. Vydusíme veškerou šťávu až na tuk, přidáme mouku, případně dopepříme. Dle chuti ocet a cukr. Podáváme s knedlíkem, příp. s uvařeným jazykem nebo kouskem vařeného masa.

HLÍVA NA VÍNĚ

24 dkg hlívy, 12 dkg cibule, 5 dkg tuku, 12 dkg mrkve, 5 dkg petržele, 5 dkg celeru, mouka, bílé víno, pepř, sůl

Cibulku zpěníme na tuku, přidáme kousky nakrájené hlívy, posolíme, popepříme a trochu podusíme. Přidáme na kousky nakrájenou zeleninu, dusíme do měkka. Až je všechna šťáva vydušená na tuk, přidáme mouku, víno a dochutíme cukrem. Podáváme s rohlíkem nebo s knedlíkem.

HLÍVA NA HOŘČICI

25 dkg hlívy, 12 dkg cibule, 5 dkg tuku, hořčice, cukr, citrónová šťáva, pepř, sůl, hladká mouka

Cibuli zpěníme na tuku, přidáme drobně nakrájenou hlívu, sůl, popepříme. Dusíme do měkka. Necháme vydusit až na tuk, přidáme mouku, opražíme, přidáme hořčici, cukr, citrónovou šťávu, případně vodu. Podáváme s rýží nebo knedlíkem, či noky.

Zdroj: www.volny.cz/myceliumwolf

GULÁŠ Z HLÍVY ÚSTRÍČNÉ

600 g hlívy ústříčné, 600 g cibule, 6 stroužků česneku, 2 lžice sladké mleté papriky, 1 rajský protlak (80 g), 1 lžička mletého kmínu, 1 lžice majoránky, sádlo nebo olej, pepř, sůl, případně kostka masoxu

V kastrolu rozpálíme sádlo nebo olej, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a opékáme ji dozlatova. Poté přisypeme mletou papriku, promícháme a přidáme na proužky nakrájenou hlívu. Opečeme a podlijeme menším množstvím vody, přidáme protlak, utřený česnek, kmín, pepř a sůl, případně masox. Přikryjeme pokličkou a necháme dusit.

Necháváme vydusit všechnu vodu až do fáze, kdy se hlíva začíná přichytávat ke dnu kastrolu, promícháme a dolijeme trochu vody. Tento postup opakujeme až do okamžiku změknutí hlívy. Ve finále zasypeme majoránkou a již bez pokličky necháme odpařit přebytečnou vodu. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme posypané slabými proužky cibule, které jsme lehce posolili a mírně promnuli v dlaních.

Pozn.: Příprava tohoto pokrmu se příliš neliší od přípravy klasického hovězího guláše, je ovšem podstatně rychlejší a bez použití sádla i vegetariánská, při zachování těch správných "gulášových" chutí.

Doporučená příloha: houskový knedlík, noky, těstoviny nebo jen pečivo

Autorem receptu je [bona](#)

TLAČENKA Z HLÍVY A S OLIVAMI

Suroviny: 6 vepřových kolen, 250 g vepřových kůží, 300 g naložených oliv, 800 g naložené hlívy s křenem, sůl, pepř, majoránka, bazalka, bobkový list, nové koření, houbový prášek, kořenová zelenina (1 mrkev, 1 petržel, kousek celeru), 2 větší celé cibule.

Postup: Kolena a kůže vložíme do hrnce s vodou a se solí, uvaříme do měkka. Do vody vložíme houbový prášek, kořenovou zeleninu, oloupané cibule. Koření zavážeme do gázy a nebo vložíme do uzavíratelného nerezového vajíčky na vaření vajec a vložíme k vyvaření do vody s masem. Naložené olivy necháme okapat na sítku a pokrájíme je na malé kousky. Do mísy vložíme nasekané olivy, maso a hlívu nakrájíme na větší kousky. Uvařené kůže pomeleme na masovém mlýnku. Vše smícháme v míse a dobře okořeníme, zalijeme vývarem. Plníme do tlačenkových nebo salámových střívek. Opláchneme vodou a vložíme na 30 minut znovu povařit při 80°C v hrnci s vodou. Po uvaření vyjmeme na podnos a necháme zchladnout. Tlačenky otáčíme asi po půl hodinách, aby se hmota rovnoměrně promíchala. Podáváme s chlebem a cibulí.

PALAČINKY S HLÍVOU

Suroviny: 250 g posekané hlívy, 100 g cibule, 50 g oleje, 1 vejce, sůl, mletý pepř, 200 ml mléka, 100 g hladké mouky, 1 – 2 vejce, olej na smažení.

Postup: Z hladké mouky, mléka, 1 vejce a soli zaděláme klasické těsto na paličinky, které tenké osmažíme. Na náplň použijeme: nakrájenou hlívu, podušenou na zpěněné cibulce, okořeníme solí, mletým pepřem a zahustíme dalším rozšlehaným vejcem. Náplní plníme hotové slané palačinky, které podáváme s bramborovým salátem nebo s bramborovou kaší. Ozdobíme zelenou natí.

HUSPENINA S HLÍVAMI

Suroviny: 1 větší vepřové koleno, 4 vepřové nožičky, 10 ks vepřových kůží, 600 g čerstvých hub, kuličky pepře a nového koření, 2 bobkové listy, 2 větší cibule, 300 g kořenová zeleniny (mrkev, petržel a celer), 5 stroužků česneku, worchestrová omáčka, 2 kostky masoxu, 2 lžice octa, sůl, mletý pepř, majoránka, potravinářská želatina.

Postup: Maso dáme vařit do vody s kořením, cibulí a zeleninou. Koření zavážeme do gázy a nebo vložíme do vajíčka na čaj. Přidáme masox, sůl a pepř, bobkové listy a čerstvé hlívy. Vaříme do měkka. Po uvaření maso i zeleninu vyjmeme, vývar přecedíme přes sítko do větší nádoby. Uvařenou zeleninu do tlačanky již nedáváme. Maso i houby obereme a pokrájíme na kostky, kůže pomeleme. Vrátime vše zpět do vývaru. Přidáme utřený česnek, majoránku a dochutíme. Znovu necháme povařit nejméně 10 minut. Po uvaření dochutíme octem. Tlačanka bude na řezu krásně lasturová. Pokud nemáme dostatek kůží, namočíme potravinářskou želatinu, kterou rozpustíme v horkém vývaru a vlijeme do hmoty. Plníme do tlačanekových střev. Během tuhnutí obracíme, aby hmota stejnoměrně chladla. Skladujeme výhradně v chladničce.

HOUBOVÝ PREJT

Suroviny: 800 g hlívy, 390 g konzerva husí a kachní krve, 1 větší cibule, olej, drcený kmín, sůl, česnek, mletý pepř, 2 – 3 vejce.

Postup: Na rozpáleném oleji zesklivatíme cibulku na kostičky, přidáme nakrájené houby, posolíme a dle chuti dokořeníme. Po změknutí vmícháme 1 konzervu husí a kachní krve, utřený česnek a majoránku. Opět dokonale promícháme. Dusíme do požadované konzistence. Na závěr vmícháme 2 – 3 vejce. Podáváme s bramborami nebo s pečivem.

HOUBOVÁ SMĚS V ALOBALU

Suroviny: 500g hub, 2 cibule, 100g anglické slaniny, mletý pepř, sůl, olej.

Postup: Houby hrubě pokrájíme a dobře na sítku propláchneme vodou, necháme okapat. Nařežeme si obdélníky alobalu, ty pak potřeme olejem. Lžici vložíme na alobal pokrájené houby, podle zvyku je posolíme, opepříme. Pokryjeme cibulí na kolečka, plátky anglické slaniny. Alobalové obdélníky dobře zabalíme a upečeme v troubě nebo na rožni. Podáváme s pečivem nebo hranolkami. Můžeme nabídnout pikantní zálivku či zeleninový salát.