

HOUBY



Hřib hnědý nebo také "podhříbek či suchohřib". Roste ve smrčinách podhorských poloh, ale i v borovinách. Hlavně v létě (červen - září).
Hodí se k sušení, zmrazení, naložení do soli i do octa.



Hřib Žlutomasý "babka"
Roste v jehličnatých lesích, často hromadně. Bývá však napadena červíky. Roste od června do listopadu.

Klasické houbové řízečky:

Postup:

Očistíme hlavy, nakrájíme na požadovanou velikost, osolíme a usmažíme jako řízek - (hladká mouka, vejce, strouhanka) obalíme. Na oleji opečeme dozlatova.

Hřib robustní

Roste pod buky a smrky.

Houbový guláš:

Potřebujeme:

asi 400 – 600 g očištěných raději tvrdších hub, 2 cibule, drcený kmín (1 lžička), sladká paprika, 2 lžice sádla, 3 lžice mouky, pepř, sůl.

Postup:

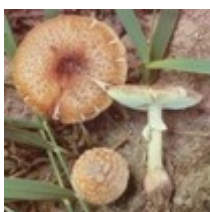
Nakrájené houby vhodíme do vroucí vody s kmínem, čímž je spaříme (asi 3 minuty). Poté vodu slijeme do zvláštní misky. Cibulku opečeme na sádle, přidáme houby, které zasypeme posypeme sladkou paprikou. Chvilku mícháme a poté přidáme mouku, ještě tak 2 minutky mícháme a zalijeme vývarem, který máme v misce, posolíme opeříme a dvacet minut podusíme.

Podáváme s čerstvým chlebem.





Hřib smrkový - roste ve smrčinách výjimečně i pod jinými stromy. Je to jedna z nejchutnějších hub. Vhodná jak k sušení ta i zmrazení, naložení do soli i do octa. Nejčastěji bývá zaměňován s hřibem hořkým.



Muchomůrka růžovka "masák"

Roste v listnatých i jehličnatých lesích od června až do listopadu. Je to výborná jedlá houba.

Hlavičky oloupat, osolit, obalit jako **řízek** a usmažit. Usmažené hlavičky růžovky jsou opravdovou delikatesou!

HOUBOVÉ VARIACE:

Použité suroviny jsou uvedeny přímo u pracovního popisu

BEDLY ALA VEPŘOVÁ

Vybrat stejně velké, ještě zavřené hlavičky bedel. Umlít to nejlevnější, vepřové kolínko – asi 1 kg. Přidat 1/8l mléka. Osolit. Dobře promíchat. Touto směsí naplnit kalíšky bedel a v troubě na sádle zvolna zapékat

LIŠKY NA PAPRICE

Na másle a slanině zruřovět cibulku, zaprášit paprikou. Přihodit lištičky. Nesolit! Pomalu pod pokličkou dusit do změknutí. Pak až osolit a zalít smetanou. Vhodnou přílohou jsou noky

GULÁŠ Z RYZCŮ

Stejný postup jako u lišek na paprice, jen více cibule - na 250 g ryzců 100 g cibule. Místo smetany zaprášit moukou. Pozor! Před zaprášením sebrat tuk!

SYROVINKY PEČENÉ NA PLOTNĚ

Vybrat mladé houbičky, očistit a nožičku uříznout asi 1 cm pod kloboučkem. Zapíchnout do ní párátko. Kloboučky osolit, naplnit rozsekanou šunkou, posypat strouhaným sýrem a opékat na ne moc rozpálené plotně

SEKANÉ HOUBY PO STAROČESKU

Ingredience:

500 g různých druhů hub, výborné jsou holubinky, 2 velké cibule, 80 g sádla nebo slaniny, kmín, jalovec, sůl, pepř

Příprava:

Vařené houby ocedit, nadrobno nakrájet, přidat osmaženou cibulku, kmín s jalovcem, sůl, pepř. Zapéci na sádle nebo slanině.

STAROČESKÉ HOUBOVÉ ŠIŠKY

Ingredience:

500 g hub - hříby, smrže, špičky, 80 g másla, 140 g mouky, 2 vejce, 1 l sladké smetany nebo mléka,

petrželka nebo šalvěj, šafrán, sůl, pepř

Příprava:

Z jemně nasekaných a podušených hub, mouky a vajec zpracovat těsto. Osolit, přidat petrželku nebo šalvěj, pepř a šafrán. Vypracovat šištičky o velikosti menších karbanátků a opéci je na másle. Hotové polít bílou omáčkou z máslové jíšky a smetany, ožlucené šafránem.

KNEDLÍKY S VEJCI A HOUBAMI

Nakrájená houbová směs - co nejpestřejší - se udusí na másle. Na pánvi rozpálit máslo a na kostičky nakrájené knedlíky dozlatova opéci. Přidat houby a zalít rozkvedlanými vejci. Hub musí být stejně jako knedlíků! Když vejce ztuhnou, odstavit z plotny a přidat kus másla a nechat v knedlicích rozpustit.

HOUBOVÝ NÁKYP V LISTOVÉM TĚSTĚ

Ingredience:

250 g listového těsta, 20 g másla, lžíce jemně nakrájené cibule, 250 g jemně nakrájených hub, 100 ml šlehačky, 2 žloutky, 1 rovná lžíce hladké mouky, 50 g strouhaného sýra, sůl, pepř, špetka strouhaného muškátového oříšku

Příprava:

Těsto vyválet na plát 2 – 3 cm a vyložit 8 formiček. Zpěnit cibuli na másle, přidat houby a vydušit vodu. V misce rozmíchat smetanu se žloutky a rozkvedlat, přisypat mouku, sýr a vmíchat houby.

Osolit, okořenit pepřem a oříškem. Formičky naplnit do 2/3 směsí. Ve středně horké troubě péci 25 -30 min. Vhodné jako předkrm nebo malá večeře.

BIFTEKY S HOUBAMI PO FRANCOUZSKU

Suroviny:

4 plátky roštěné, 400 g hub, 50 g másla, 1 cibule, 1 lžíce octa, 1 dl bílého vína, 2 lžíce smetany, sůl, pepř.

Postup:

Větší kousky hub dusíme na másle s velkou nakrájenou cibulí a lžičkou octa. Na másle opečeme z obou stran bifteky, uschováme v teple a vypečenou šťávu rozvaříme s 1 dl bílého vína, přidáme 2 lžíce smetany, udušené houby a opečené maso. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s bramborem.

RAGÚ Z HUB SE ŠPAGETAMI

Ingredience:

750 g hub, 60 g slaniny nebo anglické slaniny, velká cibule, 1/4 l kyselá smetana, sůl, pepř, petrželka, špagety, strouhaný sýr

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme. Do většího kastrolu dáme na kostičky nakrájenou slaninu a jemně nakrájenou cibuli, osmahneme, přidáme houby, osolíme, zalijeme kyselou smetanou, opeříme a deset minut zvolna vaříme.

Jako přílohu podáváme vařené špagety sypané strouhaným sýrem nebo brambory sypané petrželkou.

BRAMBORAČKA

Suroviny:

4 velké brambory, 1 mrkev, 1 malá petržel, 1/4 celeru, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce sádla, 1 a 1/2 l vody, 1 cibule, hrst sušených nebo 4 hlavičky čerstvých hub, 1/4 l smetany, pepř, paprika, sůl, majoránka, 2 stroužky česneku

Postup:

Brambory, mrkev, petržel a celer nakrájíme na malé kostky velikosti asi 1 × 1 cm. Osmažíme v malém kastrolku na části sádla. Ve velkém hrnci ze zbylého sádla připravíme s hladkou moukou světlou jíšku. Jíšku zalijeme teplou vodou, rozšleháme a přidáme osmaženou zeleninu s bramborami. Přivedeme do varu a vaříme asi 30 minut za občasného míchání. Do vroucí polévky přidáme drobně nakrájenou cibuli a houby. Okořeníme pepřem, paprikou a osolíme. Povaříme a nakonec zahustíme smetanou. Přidáme utřený česnek a majoránku, necháme přejít varem a podáváme.

BRAMBOROVÝ SALÁT S HOUBAMI

Suroviny pro 6 osob:

600 g vařených brambor, 150 g hub naložených ve sladkokyselém nálevu, 2 natvrdo uvařená vejce a 1 cibule.

Na marinádu:

1/8 l nálevu z hub, 3 lžíce oleje, 1 lžička cukru, 1 až 2 lžíce octa a sůl.

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky a dáme do salátové mísy. K nim přidáme pokrájené houby, nadrobno nakrájenou cibuli a nasekané vejce.

V hrnečku smícháme nálev z hub s olejem, cukrem, solí a podle chuti přidáme ocet a zamícháme. Připravenou marinádu přelijeme na salátovou směs a promícháme.

BROKOLICE S HOUBAMI

Suroviny:

500 g brokolice, 200 g hub (mohou být i žampiony), 40 g másla, 40 g hladké mouky, sůl, muškátový květ, petrželka.

Postup:

Brokolici napolo uvaříme, scedíme a rozdělíme na větší růžice. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme vývarem z brokolice a rozšleháme. Přidáme pokrájené, předem dušené houby, brokolici a společně dovaříme. Okořeníme muškátovým květem a nakrájenou petrželkou. Podáváme s rýží, houskovými knedlíky nebo nudlemi.

GRILOVANÉ HOUBY

Suroviny:

Tvrďší hříbky, sůl, pepř, olej.

Bylinkové máslo:

100 g másla, petrželka, pažitka, 1/2 stroužku česneku.

Postup:

Očištěné hříbky nakrájíme na silnější kousky. Z citrónové šťávy, soli, pepře a petrželky připravíme marinádu a do ní dáme hříbky. Potom houby polijeme olejem a grilujeme. Ogrilované houby dáme na kopeček rýže a na každou houbu dáme bylinkové máslo.

HLÍVA ÚSTRÍČNÁ JAKO CHUŤOVKA

Suroviny:

500g hlívy ústříčné (podle možností a dostupnosti), sádlo (olej), sůl, pepř

Postup:

Oddělit klobouky. Omýt, osušit. Smažíme klobouky hlívy na sádle bez jakýchkoli úprav. Když na spodní straně houby vzniká zlatový nádech, otočíme. Nepřesmažit!!! Křupavý efekt s udržení šťávy v houbě dává nezapomenutelný chuťový zážitek podobný jako u smažených ryzců. Nakonec opepříme, přisolíme (dle vlastní chuti). Snad trochu chleba zážitek nezkaží. Poznámka: Plodnice hlívy ústříčné mají všestranné využití. Jsou vhodné do polévek, omáček, pod maso ale i do salátů. Nožky hub bývají tužší a proto je vhodné je nasušit a rozemlít (rozdrtit) na houbový prášek, který se přidává jako koření s léčebnými účinky. Další z možností jak nožky využít je přidávat k maso - viz hovězí na houbách. Vaření hlívy doporučujeme bez soli (zkrátí se čas).

HOUBOVKA

Suroviny:

asi 1/2 kg čerstvých hub, 1 bujón z kostky, asi 3 hrsti krup (perliček), 1 smetana, sůl, pepř, 2 lžíce hladké mouky, 2 lístky bobkového listu, 1 lžička octu, 1 lžička másla, 3 vejce.

Postup:

Čerstvé houby povaříme ve vývaru z kostky bujónu, přidáme krupky (předem uvařené do změknutí a přelité teplou vodou). Zahustíme smetanou s rozkvedlanou hladkou moukou. Osolíme přidáme bobkový listy, ocet a máslo. Přidáme vařené vejce nakrájená na kolečka.

HOUBOVÁ PÁNVIČKA S RAJČATY

Suroviny:

500 g čerstvých hub podle vlastního výběru (suchohříby, kozáky, žampióny), 2 malé rajčata, 4 šalotky, 2 polévkové lžíce oleje, 2 petržele, sůl, mleté černé koření, 20 g másla anebo margarínu

Postup:

Houby očistíme, větší nakrájíme na silnější plátky, menší napůl. Rajčata umyjeme a nakrájíme na kostky, šalotky očistíme a nadrobno nakrájíme. Na pánvi ohřejeme olej a cibuli osmažíme do zesklovatění, přidáme houby a za stálého míchání asi 5 minut opékáme. Petrželku omyjeme a nasekáme, houby dochuťíme solí a kořením. Nakonec vmícháme máslo, petrželku, posypeme rajčátky. Doporučuji podávat s plátky toastů opečenými na oleji, nejlépe na olivovém.

HOUBOVÁ POLÉVKA

Suroviny:

čerstvé houby, 1 mrkev, 1 malý celer, 1 malá petržel, 3 větší brambory, pepř, kmín, sůl, majoránka, 3 stroužky česneku, hladká mouka, máslo, 1 cibule, 1 kostka bujónu

Postup:

Do většího hrnce dáme očištěné a na silnější plátky nakrájené houby (zaplníme tak max. 1/3 hrnce). Přidáme oloupané a na kostičky nakrájené brambory. Dále pak mrkev (očištěnou a nakrájenou na kolečka), nastrouhaný celer a petržel. Hrnce naplníme vodou, osolíme, přidáme špetku pepře. Polévku vaříme tak dlouho než změknou brambory a mrkev. Zatím si připravíme jíšku: nakrájíme cibulku nadrobno a osmažíme ji na másle, přidáme hladkou mouku a mícháme než jíška dostane zlatavou barvu. Do vroucí polévky vmícháme jíšku (pokud se srazí nic se neděje - ona se za chvíli rozpustí), přidáme kostičku bujónu a utřený česnek, vaříme min. 5 min. Těsně před ukončením varu do polévky přidejte majoránku.

HOUBOVÁ ZÁLIVKA S RAJČATY

Suroviny:

300 g rajčat, 30 g másla, 3 lžíce sterilovaných hub, 2 lžíce kečupu, sůl, pepř, mletá paprika.

Postup:

Rajčata vložíme do vařící vody, potom do studené, oloupeme a nakrájíme na kousky a podusíme na másle. Přidáme houby, kečup, sůl, pepř a papriku a krátce podusíme.

HOUBOVÁ

ŽEMLOVKA

Suroviny pro 4 porce:

800 g hub, 70 g slaniny, 40 g másla, 1 cibule, 550 g veku, 250 ml mléka, 4 vejce, sůl, pepř, OREGANO, máslo na vymazání, kapie, petrželka a cibulová nať na ozdobu

Postup:

Houby očistíme a rozkrájíme na kousky. Důkladně je ve studené vodě propláchneme a necháme okapat. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Slaninu nakrájíme na kostičky. V hlubší pánvi rozehrějeme máslo a kostičky slaniny, nejdříve na ní zpěníme cibuli, potom přidáme houby. Dusíme pod pokličkou až se všechna tekutina z hub odpaří. Veku nakrájíme na plátky.

Ve 150 ml mléka rozšleháme 1 vejce, přidáme sůl, pepř a OREGANO. Misku z varného skla vymažeme máslem. Plátky veku namočíme v rozšlehané vaječné směsi a v jedné vrstvě urovnáme do pekáčku. Na ni dáme vrstvu dušených hub, opět poklademe vekou a vrstvy postupně střídáme (poslední tvoří veka). Zapékáme v předehřáté troubě (elektrický sporák 225 °C/plyn stupeň 4) asi 15 minut. Nakonec ve zbylém mléce rozšleháme vejce a žemlovku zalijeme. Pečeme 10-12 minut při teplotě asi 180 °C. Na talířích ji zdobíme petrželkou, kapií a cibulovou natí. Žemlovku podáváme teplou, ovšem chutná i studená. Doba přípravy: 60 min.

HOUBOVÝ OVAR

Suroviny:

Houby, sůl, křen, hořčice, chleba.

Postup:

Větší houby nakrájíme na čtvrtky, malé necháme vcelku. Takto připravené houby vhodíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 10 minut. Po té vyndáme, necháme okapat a podáváme s křenem, hořčicí a chlebem.

HOUBOVÉ TOPINKY

Suroviny:

Čerstvé nebo zavařené houby, olej, sůl, pepř, cibule, česnek, majoránka, tavený sýr, chléb

Postup:

Očištěné a nakrájené houby podusíme na pánvi do změknutí na cibulce a oleji. Jakmile je prvotní příprava hub hotova, dodáme do rozpálené směsi nadrobno nasekaný nebo protlačený česnek a na pánvi zpražíme, ochutíme solí, pepřem a majoránkou. Nakonec přidáme tavený sýr podle chuti a ten necháme rozpustit. Mezitím si na vedlejší pánvi usmažíme topinky a ty potřeme houbovou - sýrovou směsí.

HOUBOFLEKY

Suroviny:

Vařené těstoviny, dušené (povařené) houby, vejce.

Postup:

Dno pekáče vymažeme tukem, přidáme vařené těstoviny, houby, promícháme, osolíme, zalijeme rozšlehanými vejci a zapečeme.

HOUBOVÉ LÍVANCE

Suroviny:

150 g hlaviček různých hub, 2 stroužky česneku, majoránku, špetka mletého pepře, špetka mletého nového koření, špetka mletého hřebíčku, sůl, 1/2 l mléka, 15 g droždí, špetka cukru,

200 g hladké mouky, 1 vejce, tuk na smažení

Postup:

Houby nakrájíme nadrobno a smícháme je s prolisovaným česnekem, majoránkou, mletým pepřem, mletým novým kořením, mletým hřebíčkem a solí. Necháme uležet. Mezitím si připravíme kvásek tak, že do poloviny množství vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru a necháme na teplém místě vykynout. Do mouky zamícháme 1 vejce, přidáme vzešlý kvásek a okořeněné houby. Vypracujeme hladké těsto, do kterého postupně zapracujeme také zbylé mléko. Na tukem vymaštěném lívanečníku smažíme lívance do zružovění.

HOUBOVÉ PAPRIKY

Suroviny:

Jakékoliv houby, drcený kmín, sůl, 2 hrsti rýže, petrželku, papriky na plnění

Postup:

Houby podusíme na cibulce s drceným kmínem a solí tak, aby nebyly příliš řídké. Promícháme s uvařenou rýží, kterou jsme současně vařili. A přidáme hrst petrželky. Naplníme jimi vypeckované a očištěné papriky které dusíme na cibulce do změknutí. Podáváme s rýží.

HOUBOVÉ TOASTY

Suroviny:

300 g hub (jedlých), 50 g másla, 150 ml smetany, po jedné lžici pln. hořčice, kečupu, sojové omáčky, citrónové šťávy, sůl, pepř, muškát, toasty.

Postup:

Houby nakrájíme a podusíme na másle, z ostatních surovin uděláme omáčku, kterou zalijeme houby a asi 20 minut dusíme za občasného míchání, podáváme na opečených toastech.

HOUBOVÝ GULÁŠ

Suroviny pro 4 porce:

600 g čerstvých hub, 2 cibule, 1 rajče, 1 červená paprika, sůl, špetka drceného kmínu, 2 lžice rostlinného oleje, šálek smetany, lžice polohrubé mouky

Postup:

Nejvhodnější je příprava guláše ze směsi hub. Očištěné a pokrájené houby podusíme na tuku a osmahnuté cibulce. Pak přidáme oloupané rajče a na kostičky nakrájenou papriku. Osolíme, přidáme drcený kmín a dusíme do změknutí. Pak guláš zahustíme smetanou, rozmíchanou s moukou.

Doba přípravy: 30 min.

HOUBOVÝ GULÁŠ II.

Suroviny:

400 – 600 g očištěných raději tvrdších hub, 2 cibule, drcený kmín (1 lžička), sladká paprika, 2 lžice sádla, 3 lžice mouky, pepř, sůl.

Postup:

Nakrájené houby vhodíme do vroucí vody s kmínem, čímž je spaříme (asi 3 minuty). Poté vodu slijeme do zvláštní misky. Cibulku opečeme na sádle, přidáme houby, které zasypeme posypeme sladkou paprikou. Chvilku mícháme a poté přidáme mouku, ještě tak 2 minutky mícháme a zalijeme vývarem, který máme v misce, posolíme opeříme a dvacet minut podusíme. Podáváme s čerstvým chlebem.

HOUBOVÝ TOAST

Suroviny:

1 cibule, 100 g eidamu, kari, máslo, sůl, veka, 300 g žampionů.

Postup:

Na zpěněnou cibulku dáme houby a podusíme, přidáme trochu kari, rozmícháme a dáme na plátek večky, posypeme strouhaným sýrem, zapečeme v troubě nebo na grilu.

STERILOVANÉ HOUBY

Nálev:

(svařit, scedit) 2 dl vody, 4 dl 8 % octa, 2 dl oleje, 400 g cukru, 60 g soli, 2 bobkové listy, 5 kuliček pepře, 5 kuliček nového koření, papriky

Postup:

Očištěné houby pokrájíme, necháme přejít varem v osolené vodě, důkladně propereme a scedíme. Papriky pokrájíme na širší nudličky, doporučuji přidat několik pálivých pro zvýšení pikantnosti celé směsi. Vše smícháme, chvílku povaříme, nandáme do skleniček a zavařujeme 1 hodinu při 95 °C.

HOUBY V PIVU

Suroviny:

200 g hřibků, 1 vejce, 2 dl piva, 100 g hladké mouky, olej, sůl.

Postup:

Z piva, mouky a vejce uděláme těstíčko, osolíme a houby v něm namáčíme, smažíme v rozpáleném oleji.

KUŘECÍ ZÁVITKY S HOUBAMI

Suroviny:

1 kg kuřecího masa z prsou (nebo vykostěné kuře), 300 g šunky, 1 lžice máčených hrozin, 2 lžice oloupaných a pokrájených mandlí, 2 lžice sušených čínských nebo jiných hub, 1 vejce nebo 2 bílky, olej, škrobová moučka.

Marináda:

1 lžice vína, 5 lžic sójové omáčky, lžička octa nebo citrónové šťávy, pokrájená větší cibule, sůl, 2 lžice medu.

Postup:

Maso nakrájíme na řízky velikosti menší dlaně a rozklepeme. Do připravené marinády v misce naložíme řízky na půl hodiny (i déle). Pak řízky vyjmeme z marinády a nad miskou necháme okapat. Na každý položíme tenký plátek šunky. Pak si připravíme nádivku. Na pánvi na troše oleje osmahneme pokrájené mandle, přidáme usekané máčené houby, rozinky, pokrájené zbytky šunky (tučné okraje), zalijeme ½ zbylé marinády, necháme vydusit a pak přidáme vejce nebo bílky. Zamícháme a necháme ztuhnout. Vzniklou nádivku dáváme na plátky kuřete se šunkou, svineme, sepneme jehlicemi nebo párátky a závitky grilujeme ze všech stran dočervena. Zbytek marinády doplníme 2 lžicemi oleje, zahustíme lžičkou škrobové moučky a povaříme. Ze závitků před podáváním odstraníme jehly, pokrájíme je na tenké plátky a polijeme omáčkou uvařenou ze zbytků marinády. Obložíme zeleninou. K tomu se podává rýže nebo bílé pečivo. Kuřecí závitky mohou být použity jako předkrm, ale i jako hlavní chod.

KAPR NA HOUBÁCH

Suroviny:

2 kg porcovaného kapra, 1 kg žampionů, 1,5 dl oleje, sůl, 250 g polohrubé mouky, mletá paprika, pepř, citron

Postup:

Pokrájené houby podusíme na oleji, přidáme pepř. Porce kapra osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a obalíme ve směsi mouky a papriky. Na pekáček rozložíme podušené houby, na ně

položíme kůži navrch obalené porce kapra. Pečeme zhruba 30 minut tak, aby se na povrchu ryb udělala kůrka. Vypečenou šťávou kapra pokapeme a servírujeme.

KUŘE NA HOUBÁCH

Suroviny:

1 kuře, sůl, 2 lžičky mleté papriky, 3 - 4 stroužky česneku, 2 lžice másla, 2 menší cibule, 300 g čerstvých hub, 1 chilli papričku, 2 lžice hladké mouky a špetku drceného pepře.

Postup:

Kuře omyjeme a naporcujeme. Posypeme solí, mletou paprikou, protkneme plátky česneku a necháme nejlépe přes noc uležet v ledničce. Druhý den porce kuřete zprudka orestujeme na lžici másla. Zbylé máslo rozpustíme na druhé pánvi a orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme očištěné a nakrájené houby, na kolečka nakrájenou chilli papričku, krátce orestujeme a podlijeme vodou. Vložíme opečené porce kuřete a dusíme asi 50 minut. Měkké porce kuřete vyndáme, šťávu vydušíme na tuk, zasypeme ji moukou a zalijeme vodou. Promícháme a necháme asi tak 15 minut provařit. Hotovou omáčku podle chuti dosolíme a ochutíme mletým pepřem. Kuře přeléváme omáčkou a podáváme s bramborovými noky.

KUŘE PLNĚNÉ HOUBAMI

Suroviny:

1 kuře, 200 g čerstvých žampionů, 3 vejce, sůl, pepř, gril.koření, 2 žemle.

Postup:

Houby očištíme, nakrájíme a smícháme s vejci uvařenými na hniličko, přidáme nakrájené žemle,okořeníme a nácpeme do omytého a osušeného kuřete. Kuře prosypeme gril.kořením, osolíme a dáme péci. Pečeme asi 1 až 1,5 hodiny. Podáváme s rýží nebo bramborami.

KUŘECÍ VÝVAR S HOUBAMI A ŠPAGETAMI

Suroviny:

200 g špaget, 300 g kuřecího masa, 1 pórek, 20 g sušených hub, 4 vejce, chilli koření, 1/2 dl sojové omáčky, 1/2 dl rýžového vína, cukr, sůl

Postup:

Ve slané vodě uvaříme kuřecí maso do změknutí, v druhé nádobě uvaříme špagety. Smícháme 7 dl kuřecího vývaru, sojovou omáčku, víno a cukr. Přidáme pórek, nebo cibuli, houby a kousky masa. Nakonec přidáme vajíčko a vaříme, dokud se vajíčko nesrazí. Posypeme chilli kořením.

KUŘECÍ ZÁVIN S HOUBAMI

Suroviny:

1 kuře, anglická slanina, okurky, čabajka, cibule, česnek, hořčice, čerstvé houby.

Postup:

Kuře vykostíme tak, aby nám zůstalo celé, jen bez kostí. Posolíme, pomažeme hořčicí, dáme plátky slaniny, okurky na dlouhé plátky, česnek na plátky, cibuli na kolečka, čerstvé houby na kousky.

Zavineme a zabalíme do alobalu. Pečeme asi 45 minut.

MLETÉ KOULE S HOUBAMI

Suroviny:

500 g mletého masa, 30 g sušených hub, 2 cibule, zázvor, 2 lžice bílého vína, 2 lžice sojové omáčky, sůl, lžice cukru, 250 g kysaného zeli, 4 lžice oleje, hrneček vývaru

(možno udělat z VEGETY)

Postup:

Namočené houby spolu s cibulí nakrájíme nadrobno, přidáme mleté maso, zázvor, víno, sójové omáčky, sůl, cukr a vše dobře promícháme. Ze směsi vytvarujeme asi 8 koulí.... Zelí vložíme do rozehřátého oleje a necháme trochu nasáknout. Pak na něj položíme masové koule, zalijeme vývarem a podusíme asi 1/2 hodiny. Možno i zapéci. Dobré s čímkoliv.

MASO S HLÍVOU

Suroviny:

2 ks kuřecích křídel, 2 ks vepřových kotlet, 1/2 kg hlívy ústříčné (lze nahradit žampiony, ale má to jinou chuť), 1 střední mrkev, 1 střední cibuli, 1/2 větší okurky hadovky, 1/4 kg čínského zelí, 4 stroužky česneku, sojová omáčka hustá, pepř mletý, TABASCO, kari, houbové koření, cukr, sůl, olej.

Postup:

Maso nakrájíme na kostky cca jeden a půlcentimetrové nebo nudličky. Dáme do misky spolu s trochou oleje, velkou lžící sojové omáčky, lžičkou kari a houbového koření a pepře. Necháme marinovat min 2 hodiny v chladničce. Mezitím nakrájíme zeleninu: Mrkev na tenké 2 milimetrové plátky, cibuli oloupeme po slupkách a nakrájíme na čtverečky, to samé uděláme s čínským zelím, ale používáme jen bílou dužinu (zbytek se hodí na salát), okurku na kostičky a česnek na plátky.

KUŘECÍ MASO S VEJCI A HOUBAMI

Suroviny pro 4 - 6 osob:

300 g očištěných hub (žampiony, hříby pravé, klouzky, hřib strakoš anebo houby ve směsi), 150 g masa z pečeného kuřete, 150 g sterilovaného hrášku, 80 g másla, 6 vajec, 3 lžice mléka, sůl a pažitka.

Postup:

V kastrolu na rozehřátém másle podusíme houby nakrájené na tenké plátky, po vysmahnutí šťávy přidáme na kostičky nakrájené drůbeží maso, okapaný hrášek a dobře prohřejeme. Vejce rozklepneme do hrnečku, přilijeme mléko, osolíme, rozšleháme, nalijeme na připravenou směs a na mírném ohni tak dlouho, až směs zhoustne. Hotový pokrm upravíme na talíře a jednotlivé porce posypeme jemně rozsekanou pažitkou. Příloha: chleba nebo vařené nové brambory a salát ze syrové zeleniny.

MUCHOMŮRKA RŮŽOVKA

Suroviny:

Muchomůrka růžovka, sůl, kmín, máslo.

Postup:

Houby nakrájíme na nudličky, dáme do pekáče, osolíme, okmínujeme a navrch dáme hrudky másla. Pečeme v troubě tak dlouho, až se vypaří všechna voda a houby jsou upečené dozlatova. Podáváme s bramborem nebo chlebem.

STERILOVANÉ HOUBY

Suroviny:

Očištěné tvrdé houby (malé hříbky,lišky..) několik zrníček hřebíčku, kousek skořice, pár zrněk pepře a nové koření, lfeferonka, 375 - 500 ml octa, 3 lžičky olivového oleje, sůl

Postup:

Houby očištíme, vybereme zdravé a malé kloboučky a odkrojíme od nožiček. Vložíme do vroucí vody a vaříme asi 10 minut. Vyndáme, necháme odkapat, přidáme 100 - 150 ml octa a několik minut dusíme na mírném ohni.

Ze zbytku octa a koření uvaříme nálev. Lehce dušené houby naložíme do vyvařených sklenic a

zalijeme horkým nálevem. Navrch nalijeme kapičku olivového oleje přidáme malou lfeferonku a sklenice přikryjeme průsvitnou folii a důkladně převážeme (lze dát i gumička) A dáme na chladné a tmavé místo. Postup je nutné dodržet.

KUŘECÍ MASO S HOUBAMI

Z japonské kuchyně.

Suroviny:

200 g špaget, 2 cibulky mladé, 50 g sušených hub, 300 g vařeného kuřecího masa, 1/2 normální cibule, 4 vejce, chilli koření.

Zálivka:

4 hrnečky kuřecího vývaru, trochu sojové omáčky, 1/3 bílého vína, 1 lžička cukru, sůl.

Postup:

Špagety uvaříme a rozdělíme na 4 porce, mladou cibulku nakrájíme na kolečka nebo plátky. Sušené houby namočíme do vody. Do kuřecího vývaru přidáme sojovou omáčku, cukr, sůl a víno. Zálivka se rozdělí do čtyř malých kastrůlků, do každého přidáme porci špaget, houby, cibuli a pórek, kuřecí maso a vejce. Vaří se v každém kastrůlku zvlášť než se srazí bílek. Posypeme chilli. Je nutné dbát na to, aby se při přemísťování na talíř vejce neporušilo.

OMÁČKA Z ČERSTVÝCH HUB

Suroviny:

400 g čerstvých hub, 1 cibule, 30 g hladké mouky, 125 ml kysané smetany, sůl, pepř

Postup:

Houby očistíme, opláchneme a nakrájíme na malé kousky. Cibuli nakrájíme nadrobno a přidáme k houbám. Vše zalijeme vodou a dusíme pod pokličkou do změknutí. Potom přidáme mouku, ochutíme pepřem a uvedeme do varu. Do tak připraveném omáčky vlijeme smetanu a necháme za stálého míchání si 3 minuty povařit. Podáváme s knedlíkem.

KNEDLÍKY S HOUBAMI A VEJCI

Suroviny:

8 plátek houskových knedlíků, 10 hlaviček čerstvých hub, 1 velká cibule, 1 stroužek česneku, 4 vejce, 5 lžic sádla, paprika, sůl, 50 g strouhaného sýra.

Postup:

Knedlíky nakrájíme na malé kostky. Houby nakrájíme na tenké plátky, cibuli na kolečka, česnek na plátky. Vejce vidličkou našleháme v hrnečku, okořeníme paprikou a osolíme.

Na pánvi rozehřejeme sádlo a dáme do něj pokrájené knedlíky. Za stálého míchání osmahneme knedlíky do červena ze všech stran. Přidáme houby, cibuli a česnek a opékáme dál za stálého míchání. Zasypeme strouhaným sýrem, přelijeme ušlehanými vejci s kořením a za stálého míchání necháme ztuhnout.

PAPRIKY DUŠENÉ S HOUBAMI A SALÁMEM

Suroviny pro 4 - 6 osob:

8 zelených paprik, 400 g očištěných čerstvých hub (pečárky, hříby pravé nebo tužší hříbové houby), 60 g cibule, 50 g oleje, 1dl smetany, 20 g hladké mouky, 200 g šunkového salámu a sůl.

Postup:

V kastrole na rozehřáté oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli do světlé barvy, přidáme očištěné, semen zbavené a na nudličky nakrájené papriky, zakryjeme pokličkou a dusíme. Po chvíli přidáme na plátky nakrájené houby a dusíme do změknutí. Nakonec směs zahustíme, moukou rozkvedlanou ve smetaně, osolíme přidáme na kostičky nakrájený salám, povaříme a podáváme. Příloha: chléb a nebo bílé pečivo.

PIKANTNÍ CHUŤOVKY S HOUBAMI

Suroviny pro 4 osoby:

4 rohlíky, 150g krémového sýra žervé, 60g okořeněné majonézy, lžíce nastrouhaného křenu, lžíce nadrobno rozsekané šunky a nepatrně cukru, kloboučky hub naložených ve sladkokyselém nálevu.

Postup:

Z rohlíků nakrájíme na šikmo cca 1cm plátky. V misce utřeme sýr žervé, přidáme majonézu, nastrouhaný křen, šunku, cukr a lehce promícháme. Pak směs navrstvíme na plátky rohlíků a ozdobíme kloboučkem houby.

PIKANTNÍ SALÁT SE STERILOVANÝMI HOUBAMI

Suroviny:

250 g těstovinových mušlí, sůl, 2 lžíce oleje, 150 g pečeného kuřecího masa, 1 šálek sterilovaných hub, 2 sladkokyselé okurky, 1 lžíce kaparů, 2 papriky, 1 červená cibule, 1 šálek majonézy, 2 lžíce citrónové šťávy.

Postup:

Mušle uvaříme v osolené vodě s kapkou oleje, scedíme, vložíme do mísy, zalijeme olejem, promícháme. Přidáme na plátky nakrájené houby, na kostičky nakrájené okurky, na proužky papriky a nadrobno cibuli. Majonézu smícháme s kapary a citrónovou šťávou, nalijeme na salátové suroviny a promícháme.

BRAMBORY PLNĚNÉ HOUBAMI



Suroviny:

8 velkých brambor (jedna asi 150 g), 250 g hub, cibule, 2 stroužky česneku, 110 g másla, 1 žloutek, 4 lžíce polévkové lžíce smetany, 2 kávové lžíce sekané petrželky a 2 lžičky pažitky, 2 dl horkého drůbežního vývaru, 8 dvojitých alobal. plátů.

Postup:

Houby očistíme, opereme a jemně nasekáme. Přibližně dvě polévkové lžíce nadrobno nakrájené cibule zpěníme 2 až 3 minuty na mírném ohni na 30 g másla za stálého míchání. Přidáme jemně nakrájený česnek a houby, mícháme tak dlouho až houby ztratí svoji šťávu. V hrnku rozšleháme žloutek a rozmícháme se smetanou. Rozmíchanou smetanu se žloutkem zalijeme houby a rychle promícháme, potom necháme 5 minut na středním nebo mírném ohni za stálého míchání, avšak nenecháme přejít do varu, až směs zhoustne. Sundáme z ohně, přidáme petrželku a pažitku, promícháme.

Oloupeme brambory. Omyjeme znovu po oloupaní. Lžičkou na kávu je vydlabeme v podélném směru, avšak vnější část hlízy má zůstat nejméně 1cm tlustá. Vydlabané brambory naplníme houbami.

Alobal potřeme máslem a položíme na něj plněné brambory. Každý brambor polijeme 3 lžicemi vývaru a uzavřeme alobal. Pečeme asi 25 minut v předehřáté troubě na středním ohni. Plněné brambory se hodí buď jako samostatný předkrm nebo příloha k masu.

PLNĚNÉ HOUBY

Suroviny:

4 velké houby, 110 g slaniny, tymián, parmazán.

Postup:

Hlavičky větších hub oloupeme a slupky spolu s nožičkami a seříznutými sporami ze spodu

kloboučku nadrobno nasekáme a se slaninou a tymiánem na oleji usmažíme na mírném ohni do změknutí. Houbovou směs pak nanese na seříznuté kloboučky, zabalíme do alobalu a opečeme na rožni nebo v troubě.

HOUBOVÁ KULAJDA

Suroviny pro 6 osob:

1,5 l vývaru nebo vody, 300 g čerstvých světlejších hub, 4 větší brambory, 1 menší cibule, trocha kmínu, 1/4 l kysané smetany, 30 g hladké mouky, kopr, sůl a 6 vajec

Postup:

Očištěné houby nakrájíme na plátky, dáme do hrnce, přidáme oloupané, omyté a na kostičky nakrájené brambory, nadrobno nakrájenou cibuli, zalijeme vodou nebo vývarem, přidáme kmín a uvaříme. K měkkým bramborám přilijeme smetanu se zakvedlanou moukou a povaříme. Nakonec přidáme do polévky jemně nasekaný kopr. Do každé porce polévky dáme jedno nahniličku uvařené, oloupané vejce.

POLÉVKA SE SUŠENÝMI HOUBAMI

Suroviny:

4 velké brambory, sůl, kmín, hrst sušených drcených hub, 3/4 l vody, 1/2 l kysaného mléka, 3 lžice hladké mouky, 2 lžice másla, 1 cibule, 4 vejce, 4 lžice nakládaných hub, ocet.

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky a dáme vařit se solí a kmínem. Předem rozdrcené houby namočené dusíme. Na másle osmahneme cibuli. Vaříme do změknutí, pak zalijeme studenou vodou a mlékem s rozšlehanou moukou. Mléko se nám nesmí srazit. Vaříme asi 10 minut a přidáme brambory.

Vejce postupně rozklepáváme na naběračku a vkládáme do vařící vody se solí a octem.

Vaříme 4 minuty. Potom je každému vložíme na talíř, přidáme nakládané houby a zalijeme hotovou uvařenou polévkou. Je to výtečná polévka, která se dá podávat i jako hlavní jídlo.

RYBÍ FILÉ S HOUBAMI

Suroviny:

Rybí filé nebo kousky tresky 600 g, sušené houby 150 g, vejce 2 ks, mouka hladká 50 g, sojová omáčka 2 - 3 lžice, sůl, růžičková kapusta 100 g, máslo 80 g.

Postup:

Rybí filé nakrájíme na kousky, osolíme a obalíme v mouce. Pak ušleháme vejce se sojovou omáčkou a v této směsi pak filé namáčíme a ihned opékáme v rozpáleném tuku. Opečené filé klademe na talíř, mírně podlijeme vypečenou šťávou a posypeme směsí růžičkové kapusty s houbami, kterou jsme předtím osmahnuli na másle. Podáváme s vařenými brambory sypanými zelenou petrželí. Místo růžičkové kapusty je možno použít pórek krájený na hrubší kolečka.

SMAŽENÉ ŽAMPIONY VE VINNÉM TĚSTÍČKU

Suroviny:

Čerstvé nebo sterilované celé žampiony, 125 ml mléka, 2 vejce, 2 lžice bílého vína, 2 - 3 lžice polohrubé mouky, sůl, olej, tatarská omáčka.

Postup:

Menší žampiony ponecháme celé, větší nakrájíme na čtvrtky nebo na silnější plátky (sterilované necháme okapat a osušíme), obalíme ve vinném těstíčku a smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje dozlatova.

Těstíčko:

V misce dobře promícháme rozšlehaná vejce s mlékem a vínem s polohrubou moukou a dochutíme solí. Podáváme s tatarskou omáčkou, do které ještě můžeme podle chuti přidat lžičku

sušeného estragonu nebo i lžici kečupu.

Přílohy:

Smažené brambory na různý způsob - hranolky, opečené brambory, americké brambory, ale i brambory vařené sypané petrželkou.

Poznámka:

Pokud touto dobou máme ještě jiné čerstvé houby vhodné ke smažení, použijeme samozřejmě je.

Můžeme zkusit podávat i s banánovou tatarskou...

Banánová omáčka:

1 zralý banán, lžička kari koření, lžice worcesteru, lžička cukru moučka, 10 dag majonézy nebo tatarské. Banán rozmačkáme vidličkou na kaši a utřeme s kari kořením, cukrem a worcesterem a rozmícháme s majonézou nebo tatarskou omáčkou.

SOJOVÁ KAŠE S ČERSTVÝMI HOUBAMI

Suroviny:

30 dkg vařených a propasírovaných sojových bobů, 4 cibule nasekané jemně, 10 dkg čerstvých jemně sekaných hub, 4 dkg papriky nakrájené na drobné kostičky, (čerstvé nebo nakládané), 1 vejce, kmín, sůl, paprika, olej.

Postup:

Osmažíme nejmenší nasekanou cibuli, přidáme houby a podusíme. Přidáme vejce, sůl, kmín a trochu papriky a mícháme tak dlouho, až vajíčko ztuhne. Nakonec přidáme boby a prohřejeme.

Doporučení:

Teplé je to dobré s bramborovou kaší a zeleninovým salátem, studené se dá použít jako pomazánka.

SOJOVÉ MASO V TĚSTÍČKU NA JEHLE S HOUBAMI

Suroviny:

sojové maso 1 balení plátků + koření a přísady, 4 velké cibule, 1/2 kg větších hub (žampiony), 3 žloutky, trochu papriky a hladké mouky, tuk na smažení.

Těstíčko:

130 g hladké mouky, 1 žloutek, 3 lžice husté smetany, mléko,

Postup:

příprava sojového masa:

Do cca 2 l studené vody vsypeme 1 až 2 pytlíky sojových plátků (stejný postup platí i pro nudličky či kuřecí plátky), přidáme 2 kostky zeleninového vývaru, sojovou omáčku, maggi a případně i nějakou ostřejší pochutinu. To vše uvedeme do varu a necháme cca 15 min. projít varem. Pak maso vyklopíme do cedníku a necháme okapat. Nic z něj nevytlačujeme!

Z mouky, žloutku a mléka připravíme těstíčko, necháme cca 15 min. odležet a pak řádně prohněteme s trochou mouky a hustou smetanou. Tence je vyválíme a vychladíme. Maso nakrájíme na menší kousky a obalíme v červené paprice. Houby nakrájíme na plátky, cibuli překrojíme na poloviny a naloupeme po vrstvách. Na jehly navlékáme střídavě maso, cibuli a houbu, maso, cibule....atd. pak výsledek zabalíme do již připraveného těstíčka, lehce poprášíme moukou a potřeme rozšlehaným žloutkem. Osmažíme v nadbytku oleje dozlatova. Necháme okapat a podáváme.

Poznámka:

Pro zapřísáhlé odpůrce sojového masa - lze použít i vepřové nebo skopové. To pak stačí trošku povařit a zbytek je pak již stejný.

TĚSTOVINY S HOUBAMI SHII-TAKE

11 g tuku

Suroviny na 4 porce:

200 g hub SHII-TAKE, 800 g paprik, 400 g těstovin - třeba mašliček, sůl, 2 lžice oleje, pepř,

1 svazek bazalky, 20 g parmazánu

Postup:

Houby ořeme utěrkou, větší kusy rozpůlíme. Papriky omyjeme, očistíme, rozpůlíme, odstraníme semínka a bílé přepážky a papriky nakrájíme na kostičky. Těstoviny nasypeme do vařící vody a vaříme asi 10 minut. Olej rozehřejeme ve velkém hrnci. Kostičky papriky v něm asi 5 minut dusíme. Přidáme houby a chvíli dusíme. okořeníme solí a pepřem. Bazalku omyjeme, osušíme, lístky nahrubo nasekáme, přidáme do směsi a krátce dusíme. Parmazán nastrouháme. Těstoviny slijeme a smícháme se směsí paprik a hub. Podáváme posypané parmazánem.

Doba přípravy: asi 30 minut.

VALAŠSKÉ VEPŘOVÉ MASO NA HOUBÁCH

Suroviny:

400 g vepřového masa z kýty, sůl, mletý pepř, 40 g sádla, 150 g čerstvých hub, 20 g hladké mouky, 1 lžička másla, ocet, cukr, 2 dl kyselé smetany, kopr.

Příprava:

Maso nakrájíme na tenké plátky, které zlehka naklepeme, osolíme, opeříme a z obou stran opečeme v rozpáleném sádle do změknutí. Přidáme očištěné houby nakrájené na plátky, podlijeme a dusíme do změknutí. Nakonec šťávu zahustíme moukou a dochutíme máslem, octem, cukrem, kyselou smetanou a nadrobno posekaným koprem.

ZAPÉKANÝ KVĚTÁK S MASEM A HOUBAMI

Suroviny:

2 kvěťáky, 1 cibule, 50 g másla, 25 g kuřecího masa, 100 g hub, 1 lžíce hladké mouky, 1 žloutek, 40 g strouhaného sýra.

Postup:

Kvěťáky uvaříme v osolené vodě ne zcela do změknutí. Na pánvi podusíme nakrájené kuřecí maso a pokrájené houby. Na másle osmahneme cibuli, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a povaříme na krémovou omáčku. Zapékací misku vymažeme tukem, vložíme nasekaný kvěťák, posypeme dušenými houbami a masem, znovu vrstvu kvěťáku, podlijeme zbytkem omáčky a navrch strouhaný sýr. Zapečeme v troubě.

ŽAMPIONY:

PLNĚNÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

8 velkých žampionů, 6 brambor, sůl, bílý pepř, jednu cibuli, 40 dkg brokolice, 10 dkg anglické slaniny, kelímek (2 dl) smetany na šlehání, 1/8 l mléka, dvě lžíce škrob. moučky jednu lžičku INSTANTNÍ polévky nebo práškového polévkového koření, svazek zelené petrželky, dvě lžíce másla, strouhaný muškátový oříšek a dvě lžíce parmazánu.

Postup:

Brambory oloupeme a uvaříme asi 20 minut. Opereme brokolici, rozebereme ji na malé růžičky, a asi 5 minut pře dovařením brambor je přidáme k bramborám. Na omáčku nakrájíme slaninu na kostičky. Cibuli nasekáme nadrobno, očistíme a opláchneme žampiony, opatrně z nich vykrotíme nožky a ty nadrobno nakrájíme. V kastrolku dozlatova osmahneme slaninu, přidáme cibuli a nakrájené nožky žampionů. Krátce podusíme podlijeme smetanou a mlékem a ještě povaříme. Škrob. moučku rozmícháme ve studené vodě a omáčku s ním zahustíme. Za stálého míchání necháme přejít varem. Dochutíme polévkovým kořením a pepřem. Brambory s brokolicí slijeme a rozmačkáme vidličkou. Okořeníme solí, pepřem a muškátem. Promícháme až vznikne

pyré které naplníme do sáčku a ozdobně nastříkáme do hlaviček žampionů. Do ohnivzdorné nalijeme omáčku, do které jsme ještě zamíchali zelenou petrželku. Na ni vložíme žampiony a posypeme je strouhaným sýrem. Zapékáme je asi 5 - 8 minut v předehřáté troubě.

ŽAMPIONOVÁ POCHOUTKA

Ingredience:

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.

Postup:

Žampiony pokrájíme na slabé plátky, papriky podélně rozkrájíme, odstraníme jádérka a propláchneme vodou. Slaninu pokrájíme na tenké plátky, cibuli, česnek a petrželku nasekáme nadrobno. V pánvi na rozehřátém másle osmažíme slaninu a vyjmemme 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.

PEČENÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

500 g žampionů, 3 stroužky česneku, 1 chilli papričku, 70 g sušených rajčat, 4 lžíce olivového oleje, 2 lžíce BALZAMIKOVÉHO octa, petrželovou nať, sůl a pepř

Postup:

Žampiony očistěte a nakrájejte. Spolu s chilli papričkou a prolisovaným česnekem je zprudka opečte na olivovém oleji. Můžete přidat sušená rajčata. Potom odstavte žampiony z ohně a přendejte je do misky. Přidejte nasekanou petrželovou nať, osolte, opepřete a pokapejte octem. Dobře promíchejte. Nechte 2 hodiny uležet v chladnu. Podávejte s pečivem jako předkrm.

ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

500 g žampionů, 100 g smetanového sýra, 50 g Nivy, 100 g anglické slaniny, 2 vejce, 1 lžíce plnotučné hořčice, 1 lžička bazalky nebo provensálského koření, mletý pepř, sůl.

Postup:

Hlavičky žampionů dáme do vymazaného pekáčku. Nožičky nadrobno nakrájíme, smícháme se strouhanou Nivou, smetanovým sýrem, jemně nakrájenou slaninou, vejci a hořčicí. Míšeninu osolíme, opepříme a nalijeme na žampiony. Ve vyhřáté troubě zapečeme. Výborně chutnají s opečenými brambory.

ŽAMPIONY NA ČESNEKU

Ingredience:

8-10 žampionů, 6-8 stroužků česneku, 2 lžíce sójové omáčky, nasekaná petrželka, sůl.

Postup:

Na oleji osmahneme na plátky nakrájený česnek, přidáme na plátky nakrájené oloupané žampiony. Za stálého míchání opečeme, podlijeme vodou, ochutíme sójovou omáčkou a 15 minut dusíme pod pokličkou. Ochutíme nasekanou petrželkou.

SILVESTROVSKÉ HOUBÁČKY

Ingredience:

250 g žampionů, 2,5 dl mléka, 4 vejce, 20 g polohrubé mouky, sůl, pažitka, máslo.

Postup:

Očištěné houby nakrájíme na plátky a na másle podusíme. Z mléka, žloutku, mouky a soli vypracujeme hladké těsto, do něho přidáme podušené houby, sníh z bílků a nadrobno nasekanou pažitku. Těsto nalijeme do vymazaného pekáče a upečeme dozlatova.

ZAPÉKANÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

16 velkých žampionů, 3 velká rajčata, 120 g strouhaného sýra (Gouda), 2 plátky toastovaného chleba, 3 lžice citrónové šťávy, petrželka, bazalka, pepř, sůl.

Postup:

Plech vyložíme alobalem potřeným olejem, poklademe hlavičkami žampionů a pokapeme citrónovou šťávou. Oloupaná rajčata, nožičky žampionů nakrájíme a smícháme s nastrohaným sýrem, nasekanými bylinkami a na kostičky nakrájeným chlebem. Směsí naplníme hlavičky žampionů, posypeme strouhaným sýrem, zakapeme 3 lžicemi smetany, osolíme, opeříme a v rozehřáté troubě 20 minut zapékáme.

SMAŽENÉ ŽAMPIONY

Hlavičky žampionů naplníme játrovou paštikou. Obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Usmážíme v rozpáleném tuku a podáváme s rajskou omáčkou.

SMAŽENÉ ŽAMPIONOVÉ ŠPÍZY

Hlavičky žampionů nakrájíme na čtvrtky a střídavě s kostkami (tloušťky 5 mm) tvrdého sýra Eidam napichujeme na kratší špejli. Obalíme jako řízek v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme v rozehřátém tuku.

ŽAMPIONOVÝ KRÉM KE SMAŽENÝM BRAMBORÁM

Ingredience:

300-350 g žampionů (oloupané, jemně nakrájené), 1 středně velká cibule, 4 lžice oleje, 1 šlehačka, 2 lžičky cukru, 2 lžice polohrubé mouky, 2 lžice hořčice, 2 dl vody, petrželová nať, sůl.

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme nakrájené žampiony, orestujeme a podlijeme částí vody. Osolíme a na mírném ohni dusíme do změknutí. Zaprášíme moukou, chvíli mícháme. Smícháme tekutou šlehačku s hořčicí, cukrem a štipkou soli, nalijeme na žampiony, zalijeme zbytkem vody a provaříme. Do hotové omáčky zamícháme nasekanou petrželovou nať. Podáváme se smaženými brambory. Oloupané syrové brambory (6 velkých brambor) podélně nakrájíme na plátky o tloušťce 5 mm. Osolíme, obalíme jako řízek (vejce, hladká mouka, strouhanka) a smažíme dozlatova.

ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

12 větších žampionů, 100 g šunky, 1 cibule, 150 g strouhaného sýra, 2 dl smetany na šlehání, 5 vajec, sůl, mletý pepř.

Postup:

Odkrojíme nožky žampionů. Nakrájíme a osmahneme je na oleji společně s nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájenou šunku, osolíme, opeříme a zalijeme 3 rozšlehanými vejci. Mícháme až vejce ztuhnou. Hlavičky žampionů naplníme vaječnou smaženicí a naskládáme do máslem vymazaného pekáče. Zapékáme až houby změkknou, pak zalijeme sýrovou omáčkou (ve šlehačce rozmícháme 2 vejce a strouhaný sýr). Osolíme a dopečeme s omáčkou.

HOUBOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

300 g žampionů (nebo jiných hub), kousek bujónu z kostky másla, hladká mouka, zakysaná smetana, kmín, mletý pepř, sůl.

Postup:

Nakrájené houby osmažíme na másle, osolíme a pokmínujeme. Zalijeme vodou, přidáme bujón a zahustíme máslovou jíškou. Povaříme asi 10 minut a vmícháme zakysanou smetanu. Ochutíme pepřem, podle potřeby osolíme a jen krátce ohřejeme.

ŽAMPIONY NA VÍNĚ

Ingredience:

400 g žampionů, 100 ml červeného vína, 100 ml kečupu, 1 cibule, 3 stroužky česneku, sůl, pepř

Postup:

Na sádle zpěníme cibulku. Přidáme pokrájené žampiony a osolíme. Žampiony dusíme ve vlastní šťávě, dokud nezměkknou. Přidáme víno, kečup a česnek. Zaprášíme moukou a krátce povaříme. Dochutíme pepřem. Podáváme s knedlíkem.

VOLSKÁ OKA SE ŽAMPIONY

Ingredience:

300 g žampionů, 100 g anglické slaniny, 1 cibule, máslo, sůl, pepř, 4 vejce

Postup:

Slaninu necháme rozškvařit na pánvi. Přidáme pokrájenou cibulku a smažíme dozlatova. Přidáme pokrájené žampiony a dusíme, dokud nezměkknou. Osolíme, opeříme a rozklepneme 3 vejce, aby vytvořily volská oka. Smažíme, dokud bílek nezatuhne. Podáváme s chlebem.

ŽAMPIONOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

300 g žampionů, máslo, hladká mouka, 500 ml mléka, 200 ml smetany, 4 vejce, sůl, cukr, citron, petrželová nať

Postup:

Žampiony osmahneme na másle. Zaprášíme moukou a zalijeme mlékem. Vaříme, dokud houby nezměkknou. Nakonec přidáme smetanu s rozkvedlanými žloutky. Ochutíme lžičkou cukru, solí a citrónovou šťávou. Posypeme nasekanou petrželovou natí. Podáváme s vařenými brambory, knedlíkem nebo pečivem.

GRILOVANÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

500 g žampionů, máslo, sůl, pepř

Postup:

Žampiony potřeme rozpuštěným máslem, osolíme a opeříme. Položíme je na rozpálený gril a grilujeme, dokud nezměkknou. Při grilování potřeme žampiony rozpuštěným máslem. Podáváme s pečivem.

HOUBY S MASEM:

HŘIBY S MASEM

Ingredience:

Miska nakrájených hřibů, 300 g vepřového nebo telecího masa, sůl, asi 3 lžíce tuku (olej nebo sádlo).

Postup:

Maso nakrájíme na kousky asi jako na guláš, dáme do hrnce s horkým tukem, přidáme nakrájené hřibky, sůl a dusíme do změknutí. Během dušení přidáváme horkou vodu. Šťávu nezahušťujeme moukou ani nepřidáváme žádné koření, aby si zachovala přírodní chuť. Jako přílohu podáváme rýži, těstoviny nebo pečivo.

SMETANOVÉ ŘÍZKY

Ingredience:

4 vepřové řízky, miska hub (žampiony, lišky aj.), 1/4 l kysané smetany, 4 lžíce sádla nebo oleje, hladká mouka, 1 lžíce rajského protlaku, trocha vývaru z bujónu, mletý pepř, sůl, citrónová šťáva.

Postup:

Řízky naklepeme, osolíme, opeříme a poprášíme moukou. Na rozehrátém tuku je po obou stranách rychle opečeme. Poté je přendáme do rozehrátého kastrolu. Část tuku, ve kterém se řízky opekaly, slijeme a do zbytku přidáme trochu vývaru, nakrájené houby, příp. sůl a dusíme do změknutí. Když jsou houby měkké, zaprášíme zbylou šťávu moukou, zasmahneme a podlijeme smetanou. Přidáme protlak, krátce povaříme a omáčku dochutíme citrónovou šťávou. Řízky vložíme do hotové omáčky, prohřejeme a podáváme s opečenými bramborami.

HOUBOVÉ RIZOTO S KUŘECÍMI DRŮBKÝ

Ingredience:

Drůbky z 1 kuřete, miska nakrájených hub - směs (300 g), 1 cibule, 4 lžíce sterilovaného hrášku, pepř, sůl, 3 lžíce másla, 1 varný sáček rýže, petrželová nať a strouhaný sýr na posypání.

Postup:

Drůbky uvaříme v osolené vodě, poté je nadrobno nakrájíme. Na másle zpěníme cibulku, přidáme nakrájené houby, pepř, sůl a osmažíme do změknutí. K hotovým houbám přidáme drůbky a sterilovaný hrášek. Směs promícháme s uvařenou rýží, přidáme trochu vývaru z drůbků a dáme krátce prohřát do trouby. Po nandání na talíř posypeme strouhaným sýrem a petrželkou.

KUŘE NA ŽAMPIONECH NEBO HŘÍBECH

Ingredience:

1 kuře, miska hub, 1 žloutek, 100 g másla, 3 lžice smetany, 1/8 l bílého vína, trocha hladké mouky, pepř, sůl.

Postup:

Kuře rozdělíme na čtvrtky, osolíme, opepříme a opečeme na másle v troubě nebo remosce. Když zčervená, přidáme nakrájené houby a část vína. Zbylým vínem podléváme kuře během pečení. Upečené kousky kuřete vyndáme, šťávu s houbami zaprášíme moukou a zasmahneme. Poté přidáme smetanu, trochu vody a ještě krátce povaříme. Do hotové šťávy přidáme pro zjemnění žloutek.

K takto připravenému kuřeti se nejlépe hodí rýže.

HOUBOVÉ KARBANÁTKY

Ingredience:

500 g mletého masa (hovězí a vepřové), 1 miska nakrájených hub (nejlépe hřibky - asi 300 g), 1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 rohlíky namočené v mléce, 2 vejce, pepř, kmín, majoránka, sůl, strouhanka na zahuštění, asi 3 lžice sádla na osmažení hub, olej nebo sádlo na smažení.

Postup:

Nejprve zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby, sůl, kmín a pepř a za stálého míchání smažíme až houby změknu. V míse smícháme houby s mletým masem, přidáme vymačkané rohlíky nakrájené na kolečka, třený česnek, sůl, vejce a trochu majoránky. Podle potřeby zahustíme směs strouhankou. Pak tvoříme karbanátky a smažíme je po obou stranách.

HEJKALŮV GULÁŠ

Ingredience:

500 g hub, 2 cibule, 1 jablko, 1 lžice strouhaného křenu, 6 lžic chlebové strouhanky.

Postup:

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 do změknutí. Těsně před dokončením vmícháme strouhaný křen a zahustíme chlebovou strouhankou. Podáváme s chlebem.

HOUBAŘSKÁ VESELKA

Nakrájené houby dusíme na tuku do změknutí. 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

Ingredience:

150 g hub, 300 g syrových oloupaných brambor, 1 vejce, sůl.

Postup:

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

Ingredience:

750 g syrových brambor, 300 g hrubé mouky, 1 vejce, 1 žloutek, pepř, sůl.

Postup:

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 do změknutí).

HOUBOVÉ PIROŽKY

Ingredience:

300 g hladké mouky, 100 g tuku, 2 vejce, 1 lžice mléka, sůl.

Postup:

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 do změknutí), druhým překryjeme a okraje přitiskneme.

Na povrchu potřeme rozšlehaným vejcem a v mírně vyhřáté troubě do zružování upečeme. Pirožky podáváme s dušeným špenátem nebo jen se zeleninovým salátem.

HOUBOVÝ GULÁŠ

Ingredience:

500 g nakrájených hub, 500 g cibule, 1feferonka, 1 kostka MASOXU, mletá sladká paprika, kmín, pepř, sůl.

Postup:

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 do změknutí. Vydušené, bez vody zaprášíme trochou hladké mouky, osmahneme a podlijeme vodou, abychom vymíchali hustší omáčku. Zalijeme žloutky rozmíchanými s trochou mléka, přidáme sůl, sušený granulovaný česnek, majoránku. Zapékáme v troubě asi 30 minut.

HOUBOVÝ PREJT

Ingredience:

800 g hub, 4 housky, 3 vejce, 1 dl mléka, 150 g strouhanky, 1 cibule, česnek, majoránka, drcený kmín, pepř, sůl.

Postup:

Na rozpuštěné slanine osmahneme dozlatova nakrájenou cibuli, přidáme drobně nakrájené houby a dusíme do změknutí. Osolíme, opeříme, 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

Ingredience:

400g čerstvých hub (nebo žampiony), 200 g paprikových lusků, 2feferonky, 150 g cibule, 150 g rajčat, 1 palice česneku, 1 kostka MASOXU, mletý pepř, sůl.

Postup:

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 opeříme. 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 opeřit a dusíme do změknutí. 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 dozlatova 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, opeříme a podáváme na horkých topinkách, sypané zelenou petrželkou.

HAMBURGEROVÉ ŽEMLE S HOUBAMI A SÝREM

Hamburger. žemle rozkrojíme. Vnitřek vymažeme tenkou vrstvičkou másla nebo dobrého margarínu. 600 g čerstvých hub očistíme a posekáme na malé kousky. Na 60 g tuku zpěníme 50 g cibule, přidáme houby, osolíme, opeříme a do změknutí dusíme. Do prochládlých 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 do změknutí. 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 navrstíme 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 vyboolí 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 dozlatova.

Podáváme s bramborami nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

HOUBOVÉ TOASTY II.

Ingredience:

2 hrsti hub (nebo žampionů), 2 vejce, 1 lžice másla, 2 lžice smetany, kmín, sůl.

Postup:

Očištěné houby nakrájíme, osolíme, okmínujeme a podusíme na másle. Zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a mícháme do zhoustnutí. Směs natřeme na plátky večky, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v troubě nebo grilu.

ĎÁBELSKÁ HOUBOVÁ VEJCE

Ingredience:

100 g naložených hub v octě, 1 lžice sterilované červené papriky, 1 lžice sterilovaného hrášku, 1 feferonka, 1 cibule, kečup, hořčice.

Postup:

Smícháme kečup s hořčicí, drobně nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájené houby, papriku a 1 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 do změknutí.

Zvlášť 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

Ingredience:

500 g hub (míchaných nebo žampionů), 40 g slaniny, 1 cibule, 1 lžice oleje, mletý pepř, sůl.

Postup:

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 dozlatova.

KARBANÁTKY Z OVESNÝCH VLOČEK A HUB

Ingredience:

8 lžic ovesných vloček, 2 vejce, hrst sušených hub, 1 cibule, 1 lžice sádla,

1 lžice nasekané petrželky, strouhanka, mletý pepř, sůl.

Postup:

Houby na několik hodin namočíme do osolené vody, ve které je pak do změknutí 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, žloutky, osolíme a opepříme. Na prkénku posypaném strouhankou tvarujeme karbanátky, obalujeme v rozšlehaných bílcích a na rozpáleném oleji smažíme.

BOMBA Z LESA STERILOVANÁ

Ingredience:

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.

Postup:

Houby propláchneme, nakrájíme, podusíme do změknutí a pomeleme na masovém strojku (nebo rozmixujeme). Nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme houby a ostatní suroviny. Promícháme, necháme přejít varem a plníme do malých skleniček.

Sterilujeme 20 minut při 100 °C.

HOUBOVÉ LEČO

Ingredience:

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.

Postup:

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

Ingredience:

300 g hub, 5 stroužků česneku, sůl.

Postup:

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 do změknutí v osolené vodě. Vmícháme do rozšlehaných vajec, osolíme, opeříme. 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, opeříme. 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

Ingredience:

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.

Postup:

Všechny suroviny zahřejeme k bodu varu. Odstavíme, necháme 2 hodiny uležet a octovou zálivku precedíme. 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 zálivky pod pokličkou. Pak prolisujeme přes síto, dolijeme zbytek zálivky, 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

Ingredience:

500 g brambor, 100 g anglické slaniny, 250 g čerstvých hub, 1 dl studené vody, 1 vejce, 4 lžíce polohrubé mouky, 1 stroužek česneku, sůl, mletý pepř.

Postup:

Syrové 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, opeříme 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

Drobně nakrájené houby podusíme na másle a nakrájené cibulce. Přidáme v mléce namočenou a vymačkanou housku. Osolíme, opeříme, 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 přehřáté 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 lžice kečupu, sůl, pepř, sladkou papriku. Podusíme a smícháme s 300 g uvařených špaget, lžicí másla. Na talířích sypeme strouhaným sýrem, smíchaným s pažitkou.

HOUBOVÝ PAPIKÁŠ

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

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ:

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ V ČÍNSKÉM KARMELU

Ingredience:

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

Postup:

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.

HLÍVA V SÝROVÉM TĚSTÍČKU

Ingredience:

Hlíva ústřičná, 2 rozšlehaná vejce, 2 lžice strouhané Nivy, 2 lžičky škrob. moučky, 2 lžice mléka.

Postup:

Ze všech přísad uděláme těstíčko. Hlívě necháme kousek nožičky, namočíme do těstíčka a osmažíme na oleji. Podáváme s bramborovou kaší a vařeným zeleným hráškem.

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ JAKO ŘÍZEK

600 g čerstvé hlívy ústřičné očistíme, opláchneme a v 1/2 l zeleninového nebo masového vývaru asi 20 minut povaříme. Potom scedíme a necháme okapat. Polovinu veky nebo 2 starší žemle rozkrájíme na větší kusy, zalijeme 3/8 l mléka a necháme nasáknou. Na 30 g másla osmahneme 20 g drobně krájené cibule, přidáme okapané houby, které jsme předem umleli na masovém stroju 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 dozlatova usmažíme po obou stranách.

HLÍVA NA JEHLE

Ingredience:

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

Postup:

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

Ingredience:

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

Postup:

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

Ingredience:

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

Vídeňské houbové řízky můžeme připravit také různým způsobem.

Postup:

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 rozeřtém tuku. Labužníci si mohou nastroumat sýr a šunku (šunkový salám), přidat vejce, promíchat, směsí potřít klobouky, obalit ve strouhance a osmažit.

HLÍVOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

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

Postup:

Na tuku dusíme nakrájené klobouky do změknutí. Zalijeme hovězím vývarem. V kyselé smetaně rozmícháme trochu hladké mouky a vlijeme 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.

HLÍVA SE ZELENINOU STERILOVANÁ

Ingredience:

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

Postup:

Houby ovaříme 5 minut v osolené vodě, na síť 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

Ingredience:

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

Postup:

Cibuli pokrájíme na kolečka, položíme na střed alobalu, na cibuli položíme po obou stranách posolené, popepřené a opaprikované 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

Ingredience:

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

Postup:

Na tuku usmažíme cibulku a přidáme drobně nakrájenou hlívu, sůl, chvíli podusíme.

Pak přidáme nakrájenou zeleninu a pepř. Dusíme do změknutí. Vydusíme veškerou šťávu až na tuk, přidáme mouku, případně opepříme. Dle chuti ocet a cukr.

Podáváme s knedlíkem, příp. s uvařeným jazykem nebo kouskem vařeného masa.

HLÍVA NA VÍNĚ

Ingredience:

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

Postup:

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

Podáváme s rohlíkem nebo s knedlíkem.

HLÍVA NA HOŘČICI

Ingredience:

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

Postup:

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

GULÁŠ Z HLÍVY ÚSTRĚČNÉ

Ingredience:

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

Postup:

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 bujónovou kostku. Přikryjeme pokličkou a necháme dusit. Necháme 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

ŽAMPIONY:

DRŮBEŽÍ JÁTRA "KARDINÁL"

Potřebujeme:

750 g drůbežích jater, 75 g slaniny, 100 g cibule, 3 stroužky česneku, pepř, 100 g žampionů, 50 g kečupu, 1 dl červeného vína, sůl, 50 g mandlí.

Postup:

Mírně ztuhlá játra nakrájíme na menší kostky nebo širší nudličky. Jemně nakrájenou slaninu rozpustíme, přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme, přidáme játra, lisovaný česnek a pepř a za stálého míchání restujeme do zružovění. Přidáme pokrájené žampiony, kečup a víno, necháme podusit, ke konci dochutíme solí. Na talíři sypeme sekanými mandlemi (spaříme, oloupeme, opražíme, nasekáme) a podáváme s hranolky a salátem.

SMAŽENÉ ŽAMPIONY V ŠUNKOVÉM TĚSTÍČKU

Potřebujeme:

500 g žampionů, 2 vejce, sůl, 1 dl mléka, 100 g hladké mouky, 70 g šunkového salámu, lžička sekané pažitky, 150 g oleje.

Postup:

Žampiony překrájíme na poloviny, osolíme a namáčíme do hustšího těstíčka, které připravíme z rozšlehaných vajec s mlékem, solí, mouky, jemně rozsekaného salámu a pažitky. Smažíme v horkém oleji dozlatova a ihned podáváme s vařenými brambory, zeleninovým salátem a tatarskou omáčkou.

BRAMBOROVÁ ZAPEJKAČKA SE ŽAMPIONY

Potřebujeme:

125 g rostlinného tuku, 100 g cibule, 500 g žampionů, 1200 g vařených oloupaných brambor, sůl, pepř, 5 vajec, 1,5 dl mléka.

Na tuku zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme na plátky nakrájené žampiony, vydusíme do tuku, přidáme brambory nakrájené na plátky, sůl, pepř, vše lehce promícháme, vložíme do pekáčku vymazaného tukem a dáme zapéci do vyhřáté trouby. Po částečném zapečení zalijeme brambory osolenými vejci, rozšlehanými s mlékem a dopečeme. Podáváme se zeleninovým salátem.

PRACHATICKÉ MASO SE ŽAMPIONY

Potřebujeme:

500 g předního hovězího masa, 250 g vepřových jater, 120 g rostlinného tuku, 75 g cibule, 5 dl vody, 50 g hladké mouky, 125 g žampionů, pepř, sůl, 200 g smetany, 10 g kopru.

Maso a játra nakrájíme na kostky. Na třetině tuku osmažíme dozlatova nakrájenou cibuli, vložíme maso, orestujeme, opepříme, podlijeme troškou vody a dusíme. Po chvíli přidáme játra a dusíme ne zcela do změknutí. Z části tuku a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme k masu,

zalijeme vodou, osolíme a dusíme do změknutí. Na zbylém tuku orestujeme nakrájené žampiony, přidáme k masu, zalijeme smetanou, dochutíme, povaříme, přidáme nasekaný kopr a promícháme.

PYTLÁCKÝ TOČENEC

Potřebujeme:

750 g vepřové kýty, mletou papriky, sůl, 150 g žampionů, 100 g slaniny, 120 g cibule, 50 g rostlinného tuku, 4 dl vývaru, 30 g hladké mouky.

Z kýty nakrájíme plátky, naklepeme, osolíme a opaprikujeme. Na plátek navršíme nakrájené žampiony, část nakrájené cibule a část na nudličky nakrájené slaniny, zatočíme a upevníme párátky. Na pekáčku na tuku a rozpuštěné slanině zpěníme nakrájenou cibuli, vložíme točence a po všech stranách orestujeme, trochu podlijeme vývarem a pečeme v troubě do změknutí. Maso vyjmeme, šťávu orestujeme do tuku, zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme vývarem a provaříme. Šťávu přecedíme na maso a podáváme.

KUŘE PANÍ DOMÁCÍ

Potřebujeme:

1 kuře, sůl, pepř, 60 g slaniny, 1 dl vody, 100 g brambor, 30 g másla, 80 g žampionů, 80 g cibule, 1 dl vína.

Kuře nakrájíme na porce, osolíme a opepříme. Slaninu nakrájíme na nudličky, rozpustíme ji, vložíme na ni porce kuřete, podlijeme troškou vody a pečeme pod pokličkou do změknutí. Před koncem pečení přidáme kostičky syrových brambor, které jsme nejdříve osmáhli na másle, na plátky nakrájené žampiony, na kostičky krájenou cibuli, zalijeme vínem a společně dopečeme, až je vše měkké. Podáváme s dušenou rýží.

MYSLIVECKÝ TOAST

Potřebujeme:

500 g plecka, 50 g oleje, 150 g žampionů, 250 g sterilovaného leča, 100 g kečupu, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, worcester, 50 g strouhaného sýra, petrželku.

Na masovém strojku semeleme maso, vložíme na horký olej a za stálého promíchávání opékáme. Dříve, než je maso měkké, přidáme nakrájené žampiony, trochu orestujeme, vložíme lečo, česnek utřený se solí, kečup, pepř, několik kapek worcesteru a chvíli podusíme. Nasucho opečené toasty potřeme podušenou směsí, posypeme sýrem a ozdobíme petrželkou.

PLNĚNÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

8 větších žampionů, 300 g mletého masa, koření podle chuti.

Postup:

Žampiony vydlabeme a nakrájené vnitřky smícháme s mletým masem. Osolíme a okořeníme podle chuti. Masovou směsí naplníme kloboučky, naskládáme do vymazaného pekáčku a 30 minut zapékáme v troubě. Na talířku naskládáme do tvaru srdce plátky šunky, doprostřed položíme upečené žampiony a ozdobíme plátky vařených vajec, posypeme strouhaným sýrem.

ŽAMPIONOVÁ POCHOUTKA

Konzervu nakládaných žampionů nakrájíme na drobné kousky. Na másle zpěníme cibulku, přidáme houby, mletou červenou papriku, osolíme, opepříme, přidáme menší nastrohané jablko a chvíli podusíme. Nakonec vmícháme ostrý kečup.

ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

500 g žampionů, 100 g smetanového sýra, 50 g Nivy, 100 g anglické slaniny, 2 vejce, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 lžička bazalky nebo provensálského koření, mletý pepř, sůl.

Postup:

Hlavičky žampionů dáme do vymazaného pekáčku. Nožičky nadrobno nakrájíme, smícháme se strouhanou Nivou, smetanovým sýrem, jemně nakrájenou slaninou, vejci a hořčicí. Míšeninu osolíme, opeříme a nalijeme na žampiony. Ve vyhřáté troubě zapečeme. Výborně chutnají s opečenými brambory.

ŽAMPIONY NA ČESNEKU

Ingredience:

8-10 žampionů, 6-8 stroužků česneku, 2 lžice sójové omáčky, nasekaná petrželka, sůl.

Postup:

Na oleji osmahneme na plátky nakrájený česnek, přidáme na plátky nakrájené oloupané žampiony. Za stálého míchání opečeme, podlijeme vodou, ochutíme sójovou omáčkou a 15 minut dusíme pod pokličkou. Ochutíme nasekanou petrželkou.

SILVESTROVSKÉ HOUBÁČKY

Ingredience:

250 g žampionů, 2,5 dl mléka, 4 vejce, 20 g polohrubé mouky, sůl, pažitka, máslo.

Postup:

Očištěné houby nakrájíme na plátky a na másle podusíme. Z mléka, žloutku, mouky a soli vypracujeme hladké těsto, do něho přidáme podušené houby, sníh z bílků a nadrobno nasekanou pažitku. Těsto nalijeme do vymazaného pekáče a upečeme dozlatova.

ZAPÉKANÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

16 velkých žampionů, 3 velká rajčata, 120 g strouhaného sýra (Gouda), 2 plátky toastovaného chleba, 3 lžice citrónové šťávy, petrželka, bazalka, pepř, sůl.

Postup:

Plech vyložíme alobalem potřeným olejem, poklademe hlavičkami žampionů a pokapeme citrónovou šťávou. Oloupaná rajčata, nožičky žampionů nakrájíme a smícháme s nastrouhaným sýrem, nasekanými bylinkami a na kostičky nakrájeným chlebem. Směsí naplníme hlavičky žampionů, posypeme strouhaným sýrem, zakapeme 3 lžicemi smetany, osolíme, opeříme a v rozehráté troubě 20 minut zapékáme.

SMAŽENÉ ŽAMPIONY

Hlavičky žampionů naplníme játrovou paštikou. Obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Usmažíme v rozpáleném tuku a podáváme s rajskou omáčkou.

SMAŽENÉ ŽAMPIONOVÉ ŠPÍZY

Hlavičky žampionů nakrájíme na čtvrtky a střídavě s kostkami (tloušťky 5 mm) tvrdého sýra Eidam napichujeme na kratší špejli. Obalíme jako řízek v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme v rozehrátém tuku.

ŽAMPIONOVÝ KRÉM KE SMAŽENÝM BRAMBORÁM

Ingredience:

300-350 g žampionů (oloupané, jemně nakrájené), 1 středně velká cibule, 4 lžice oleje, 1 šlehačka, 2 lžičky cukru, 2 lžice polohrubé mouky, 2 lžice hořčice, 2 dl vody, petrželová nať,

sůl.

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme nakrájené žampiony, orestujeme a podlijeme částí vody. Osolíme a na mírném ohni dusíme do změknutí. Zaprášíme moukou, chvíli mícháme. Smícháme tekutou šlehačku s hořčicí, cukrem a štipkou soli, nalijeme na žampiony, zalijeme zbytkem vody a provaříme. Do hotové omáčky zamícháme nasekanou petrželovou nať. Podáváme se smaženými brambory. Oloupané syrové brambory (6 velkých brambor) podélně nakrájíme na plátky o tloušťce 5 mm. Osolíme, obalíme jako řízek (vejce, hladká mouka, strouhanka) a smažíme dozlatova.

ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

Ingredience:

12 větších žampionů, 100 g šunky, 1 cibule, 150 g strouhaného sýra, 2 dl smetany na šlehání, 5 vajec, sůl, mletý pepř.

Postup:

Odkrojíme nožky žampionů. Nakrájíme a osmahneme je na oleji společně s nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájenou šunku, osolíme, opepříme a zalijeme 3 rozšlehanými vejci. Mícháme až vejce ztuhnou. Hlavičky žampionů naplníme vaječnou smaženicí a naskládáme do máslem vymazaného pekáče. Zapékáme až houby změknou, pak zalijeme sýrovou omáčkou (ve šlehačce rozmícháme 2 vejce a strouhaný sýr). Osolíme a dopečeme s omáčkou.

HOUBOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

300 g žampionů (nebo jiných hub), bujon v kostce, máslo, hladká mouka, zakysaná smetana, kmín, mletý pepř, sůl.

Postup:

Nakrájené houby osmažíme na másle, osolíme a pokmínujeme. Zalijeme vodou, přidáme bujon a zahustíme máslovou jíškou. Povaříme asi 10 minut a vmícháme zakysanou smetanu. Ochutíme pepřem, podle potřeby osolíme a jen krátce ohřejeme.

HOUBOVÉ LEČO NA LANČMÍTU

Ingredience:

1 konzerva LUNCHEON MEATU, 200 g hub, 5 rajčat, 1 cibule, 1 sterilovaná okurka, pepř, sůl.

Postup:

Na tuku z LUNCHEON MEATU osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a osmažíme. Vmícháme drobně nakrájenou okurku a rajčata, ochutíme pepřem, solí a dusíme do zhoustnutí. Klademe na osmažená kolečka nakrájeného masa, podáváme s brambory nebo chlebem.

BEDLY PO LESNICKU

Česnek prolisujeme, osolíme a zakápneme olejem, aby se dal roztírat. Touto směsí potíráme očištěné hlavičky bedel a posypeme je drceným kmínem. Ochucené houby namáčíme v těstíčku (vejce rozšleháme se solí, pivem a hladkou moukou na polotuhé těstíčko) a ihned smažíme v rozpáleném tuku.

HOUBOVÉ ROLÁDKY

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, houby (žampiony), drobně nakrájenou papriku, pórek (včetně zelené části), ochutíme polévkovým kořením, mletým kmínem a dusíme do změknutí. Přidáme vejce a mícháme do zhoustnutí. Vychladlou směs mažeme na plátky sýra Eidam potřené pikantní hořčicí. Svineme do rolád a necháme 2-3 hodiny ztuhnout v chladu. Labužníkům při podávání sypeme strouhaným křenem.

HOUBOVÉ KARBANÁTKY

Použité suroviny:

500 g hub | 2 lžíce oleje | 2 ks cibule | 2 ks vejce | kmín | 6 ks stroužků česneku | pór | 1 lžíce sojové omáčky | 1 lžíce škrob. moučky|

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, škrob. moučku nebo prolisované brambory. Hmota musí být hustá. Zformujeme karbanátky obalíme jako řízek a usmažíme. Houbové karbanátky podáváme s vařenými brambory.

HOUBOVÉ RIZOTO S ČESNEKEM

Použité suroviny:

2 dkg sušených hub | 1 ks cibule | 1 ks 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 |

Postup:

Sušené houby necháme odmáčet asi 30 minut v 200 ml vody. Necháme je okapat, přičemž tekutinu zachytíme. Cibuli a česnek nejemno nasekáme. V kastrolu rozpálíme 1 lžící oleje a česnek s cibulí necháme zesklivatět. 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 lžící oleje a žampiony opečeme. Přidáme nakládané houby, rajčata a krátce vše podusíme. Houbovou směs a salát smícháme s rýží. Osolíme a opeříme. Na talíři posypeme houbové rizoto strouhaným sýrem.

HOUBOVÉ RIZOTO

Použité suroviny:

500 g rýže | 750 g houby | 100 g slanina | 1 ks cibule | 1 kostka bujónu | 150 g sýr parmezán | olivový olej | sůl, pepř | OREGANO, tymián |

Postup:

Na oleji rozhřejeme nakrájenou slaninu, přidáme cibulku, nakrájené houby, osolíme, opeříme a opékáme tak dlouho, dokud se voda nevypaří. Přisypeme rýži a za stálého míchání zahříváme. Přidáme bylinky a vývar z kostky bujónu a zalijeme 1/3 vody. Vaříme na mírném ohni. Postupně doléváme vodu a vaříme, dokud není rýže měkká. Rizoto dochutíme polovinou parmezánu a kořením.

Houbové rizoto před podáváním posypeme zbytkem sýra.

ZAPEČENÉ HOUBY S HERMELÍNEM

Použité suroviny:

600 g hlaviček hub | 2 ks Hermelíny | 1 ks větší cibule | 5 ks česneků - stroužky | 3 ks vejce | VEGETA, pepř | olej |

Postup:

Na olej dáme pokrájenou cibulku a necháme ji smažit dozlatova. Pak přidáme na kostky nakrájené hlavičky hub, přidáme 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, nebo až se udělá taková kůrčička, záleží na troubě.

HOUBOVÝ GULÁŠ S PAPRIKAMI

Použité suroviny:

350 g směsi hub | 1 ks cibule - velká | olej | sladká paprika | 3 ks 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.

HOUBOVEC ZE ŽAMPIONŮ

Použité suroviny:

6 ks rohlíky, žemle | 1 ks cibule | 2 ks vejce | 100 ml mléko | 1 lžice hrubá mouka | 1/2 lžičky prášek do pečiva | 2 lžice máslo | 400 g žampiony | sůl, pepř, kmín |

Tvrší pečivo zvlhčíme mlékem, přidáme vejce, mouku, prášek do pečiva a vypracujeme těsto /ne moc husté/. Na másle osmažíme na kostičky rozkrájenou cibuli, přidáme nakrájené žampiony 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.

HOUBOVÝ NÁKYP S KVĚTÁKEM

Použité suroviny:

200 g žampiony nebo jiné houby | 1 ks květák - středně velký | 1 ks cibule | 4 ks vejce | 4 lžice máslo | 70 g hladká mouka | sůl, pepř podle chuti | zelená petrželka nebo pažitka | tuk nebo olej na vymazání |

Květák omyjeme, rozkrojíme na menší kusy a uvaříme v osolené vodě ne zcela do změknutí - asi 15 minut. Scedíme a rozebereme na růžičky. Houby očistíme a nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli drobně nasekáme. Na pánvi rozehrějeme dvě lžice másla, zpěníme cibuli, přidáme houby, osolíme a krátce podusíme - asi 10 minut. Vaječné žloutky oddělíme od bílků, žloutky v míse utřeme se změkklým máslem, vmícháme mouku, připravené houby a květák, nasekanou zelenou petržel nebo pažitku /trochu si necháme na ozdobení/, 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. Houbový nákyp s květákem rozdělíme na talíře, posypeme zelenou petrželí nebo pažitkou a podáváme s vařenými brambory nebo čerstvým chlebem.

ZAPEČENÝ CHLÉB S HOUBOVOU SMĚSÍ

Použité suroviny:

8 ks tmavý chléb - plátky | 200 g houby | 100 g tvrdý sýr | 1 ks vejce | 1 lžice hladká mouka | 3 lžice máslo | sůl, pepř podle chuti | máslo na potřetí chleba |

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubé nudličky. Na pánvi rozežřejeme lžici másla, přidáme houby a podusíme na mírném ohni do změknutí. Podle potřeby podlijeme trochou vody. V kastrolku rozežřejeme zbytek másla, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Do zchladlé jíšky vmícháme vejce, podušené houby, osolíme a opeříme. 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. Zapečené chleby můžeme doplnit zeleninovým salátem.

HOUBOVÝ GULÁŠ

Použité suroviny:

1 kg houby čerstvé | 2 ks cibule | 4 ks česnek - stroužky | 1 lžice paprika mletá sladká | 1 lžice VEGETY | 1 kostka bujónu | 200 g točený salám /špekáček/ | 3 lžice mouka hladká | 1 ks paprika červená nebo lfeferonka | olej na pečení | sůl, pepř |

Cibuli a česnek oloupeme a jemně posekáme. Houby očistíme a pokrájíme. Točený salám nakrájíme na kostky. Rozehřejeme si olej a zpěníme na něm cibuli a česnek. Přidáme papriku, připravené houby, nakrájený salám a orestujeme. Podlijeme vývarem a dusíme do změknutí.

Do vývaru přidáme pár proužků červené papriky, nebo lfeferonky. Zahustíme moukou rozkvedlanou ve studené vodě a provaříme na mírném ohni ještě 10 minut. Dochutíme VEGETOU, solí a pepřem podle chuti.

Houbový guláš podáváme s chlebem nebo těstovinami. Může být i houskový knedlík.

HOUBOVÉ KARBANÁTKY SE ŠALVĚJÍ

Ingredience:

1 cibule, 1 česnek, 1 lžice oleje, 500 g rajčat, sůl, pepř, cukr, TABASCA, 100 g sušených hříbků, 2 šalotky, 100 g anglické slaniny, 150 g lišek, 4 snítky šalvěje, 150 g telecích jater, 1 vejce, 3 lžice lískových oříšků, 1/2 lžičky strouhané citrónové kůry, 2 lžice sekané petrželky, 400 g mletého hovězího

Příprava:

1. Oloupeme a nasekáme cibuli a česnek a osmahneme na oleji. Rajčata oloupeme, nadrobno nakrájíme, přidáme k cibuli a 10 min. podusíme. Ochutíme solí, pepřem, cukrem a TABASCEM.
2. Hříbky namáčíme. Šalotky jemně nasekáme. Slaninu pokrájíme na kostičky. Očištěné lišky nakrájíme na plátky. Posekáme šalvěj. 3/4 slaniny rozškvaříme a šalotku na ní osmahneme. Přidáme lišky, šalvěj a dusíme, až se tekutina vypaří. Přisypeme nakrájená játra a 1/2 min. opékáme.
3. Slijeme hříbky, nakrájíme a spolu s játry a liškami, vejcem, ořechy, citrónovou kůrou a petrželí vmícháme do mletého masa. Okořeníme a vytvarujeme karbanátky. Na zbylém špeku je se šalvějí asi 10 min. opékáme.

HOUBY VAŘENÉ JAKO OVAR

Ingredience:

60 dkg malých hříbků nebo žampionů, 1 a půl vývaru z kostky, nastrouhaný křen, a máslo.

Postup:

Hříbečky očistíme, ty větší překrojíme, omyjeme a vložíme do vařícího vývaru. Vaříme přesně 25 minut. (žampiony samozřejmě oloupeme) 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.)

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. Petrželka nebo pažitka.

Postup:

V kastrole na rozehrátém 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. Na talíři ozdobíme pažitkou nebo petrželkou a podáváme s vařenými brambory.

ŽAMIONY JAKO MINUTKA

Ingredience:

60 dkg čerstvých malých kloboučků ze žampionů, 20 dkg oleje nebo sádla, sůl mletý pepř a citron.

Postup:

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

BROKOLICE S HOUBAMI

Ingredience:

1 velká brokolice, 30 dkg hub podušených, olej cibulku, 5 dkg slaniny, 3 vejce, 1/4 l mléka, 10 dkg balkánského sýry, sůl a česnek podle vlastní chuti, strouhanku 4 lžíce hladké mouky.

Postup:

Houby pokrájíme a podusíme, v kastrůlku podusíme slaninu s cibulkou, na to dáme pokrájenou brokolici, posolíme a pod pokličkou mírně dusíme. Do měkké brokolice dáme lisovaný česnek, promícháme a poklademe do připraveného pekáče. Na takto připravenou brokolici poklademe podušenými houby, nastrouháme sýr a nakonec zalijeme palačinkovým těstem (1/4 l mléka, trochu soli, 3 vajíčka a 4 lžíce hladké mouky). Dáme zapéct do trouby a podáváme se salátem.

HOUBOVÉ KARBANÁTKY

Na másle zpěníme cibulku, přidáme nadrobno pokrájené houby. Necháme vychladnout. Kousky žemle namočíme v mléce, lehce vymačkáme a přidáme k houbám spolu s česnekem a dvěma vejci. Zahustíme hladkou moukou promícháme s trochou strouhanky. Musí vzniknout hmota, která se dá snadno tvarovat. Karbanátky obalíme jako řízek a na oleji usmažíme. Podáváme s vařenými brambory.

HOUBOVÉ ŠIŠKY

Použijeme výhradně čerstvé houby, ale ne žampiony. Houby se nakrájí, osolí a okmínují a podusí na sádle a cibuli. Potom podlijeme a až se voda vydusí tak je z pánve překlopíme do mísy. Rohlík nebo dva pokrájíme na kostky pokropíme mlékem, a přidáme k houbám. Dále přidáme nasekanou čerstvou zelenou petrželku, dvě vejce, osolíme a opeříme a dobře promícháme. Z této hmoty tvarujeme šišky, které obalíme ve strouhance a smažíme na sádle.

ZMRAZOVÁNÍ HUB

Dáme je do vroucí vody, necháme přejít varem a scedíme. Necháme okapat, rozložíme na tácek a dáme zmrazit. Zmražené sesypeme do sáčku a uzavřeme.

HOUBOVÝ NÁKYP

Ingredience:

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

Postup:

Na másle osmažíme nadrobno krájenou cibuli, přidáme houby a dusíme ne zcela do změknutí. Směs necháme vychladnout. Potom přidáme žlutky, sůl prolisovaný česnek a v mléce namočené housky. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Hmotu nalijeme do vymazané a vyspané formy a zvolna pečeme.

BEDLY NA VÍNĚ

Ingredience:

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

Postup:

Hlavičky bedel sloupneme a osmahneme z obou stran prudce na oleji. Pak je narovnáme zapékačí misky vymazané máslem. Osolíme je a opeříme (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.

HOUBOVÉ PLACIČKY SE SÝREM

Ingredience:

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

Postup:

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, nastrohaný sýr, sůl, pepř, podle potřeby strouhanku a dobře promícháme. z houbové směsi vypracujeme menší placičky, které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách do zružovění.

BEDLY V CELESTÝNSKÉM TĚSTÍČKU

8 větších kloboučků bedel, sůl, tuk na smažení

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.

PÝCHAVKY S PAPRIKAMI

Ingredience:

4 hrnky oloupaných a na kousky nakrájených mladých pýchavek, 2 zelené papriky, 4 lžíce tuku, 1 cibule, 1 lžička papriky, sůl, vývar z kostky bujonu, 1 kelímek zakysané smetany, 2 lžíce hladké mouky.

Postup:

Na tuku osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme papriku, pýchavky a za občasného podlévání vývarem dusíme asi 15 minut. Poté vmícháme na nudličky pokrájené papriky, osolíme a dusíme, až papriky změkknou. Zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku, a ještě krátce povaříme.

NUDLE ZAPEČENÉ S HOUBAMI

Ingredience:

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

Postup:

Nudle uvaříme v osolené vodě, 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.

HOUBOVEC S UZENÝM MASEM

Ingredience:

30 dkg uzeného bůčku, nebo uzeného masa z žebírek, 5 dkg sušených hub, máslo, 4 žemle, 6 dkg krupice, asi 3 dl mléka, 3 vejce, 5 dkg sádla, sůl, česnek, pepř

Postup:

Žemle nakrájíme na plátky a namočíme v mléce. Také sušené houby namočíme do mléka. Mléko slijeme a přidáme ho k houskám. Houby ve slané vodě trochu povaříme, pak rozkrájíme na menší kousky. Přidáme je k namočené housce, pak přidáme česnek, rozkvedlané vejce, na kostičky pokrájené maso, krupici, solíme, opepříme. Směs přendáme do vymaštěného pekáčku a pečeme v troubě. Poklademe kousky másla.

NUDLE S HOUBAMI

Ingredience:

60 dkg širokých nudlí, 20 dkg hub, 1 cibule, 1 lžíce rajského protlaku, petrželka, 1 lžíce sádla, 5 dkg strouhaného sýra, trochu másla, kmín, pepř, sůl

Postup:

V kastrolu rozpustíme sádlo a necháme na něm zesklivatět drobně nakrájenou cibuli. Přidáme kmín, houby, které jsme pokrájeli. Všechno mírně podlijeme vodou a dusíme do změknutí asi půl hodiny. Přidáme rajský protlak, pepř a zelenou petrželku. Nudle dáme vařit do osolené vody. Když jsou nudle uvařené, přendáme je do máslem vymaštěného pekáče, přidáme houby a vše promícháme. Zасыpeme strouhaným sýrem, zakapeme máslem a dáme zapéci do předem vyhřáté trouby asi na 15 minut. Podáváme s naloženou červenou řepou.

GULÁŠ Z VÁCLAVEK

Ingredience:

1/2 kg čerstvých kloboučků mladých václavek, 1 cibule, asi 3 dl masového vývaru, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce másla, 3 stroučky česneku, 1/2 lžičky drceného kmínu, mletá sladká paprika, sůl

Postup:

Kloboučky hub spaříme vařící vodou, necháme vyluhovat, slijeme a nakrájíme. Na másle osmahneme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme houby, osolíme, okmínujeme, ochutíme mletou paprikou a dusíme asi 20 minut. Pak odstraníme pokličku a necháme odpařit šťávu. Houby poprášíme moukou, přidáme kečup a po troškách vývar a za stálého míchání povaříme. Podáváme s pečivem nebo s bramborem.

SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ Z MASÁKŮ (růžovek)

Ingredience:

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

Postup:

Nasekanou cibuli zesklivatíme 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.

POLÉVKA Z RŮŽOVEK

Houby očistíme, nakrájíme a povaříme v osolené vodě. Do cibulky zpěněné na másle dáme mouku a papriku a osmahneme. Do připravené jíšky nalijeme vývar z hub, přidáme mletý pepř, třený česnek, majoránku a necháme asi půl hodiny vařit. Po uvaření přidáme nakrájené houby a povaříme. Nakonec přidáme nadrobno nasekaný libeček.

HOUBY NA ČESNEKU

Očištěné čerstvé houby, buď pravé hříby, nebo žampiony, ryzce, syrovinky nebo růžovky (masáky), sádlo nebo olej, česnek a sůl

Silnější klobouky naplocho rozkrojíme, potřeme česnekem utřeným se solí a v rozpáleném tuku rychle opečeme tak, aby křupaly. Podáváme s černým chlebem.

ZAPEČENÉ HOUBIČKY S RAJČATY

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

Rajčata rozkrájíme naplocho, osolíme, opeříme a poklademe na tenké plátky 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.

GULÁŠ Z HŘÍBKŮ A MASA

Ingredience:

30 dkg libového vepřového nebo hovězího masa, 3 lžíce sádla, 1 menší cibule, sůl, mletý pepř, 1 lžíce hladké mouky, kousek bujonu v kostce, 30 dkg hřibů, petrželka

Postup:

Maso nakrájíme na kostky a osmahneme na sádle, až se šťáva vydusí, přidáme nakrájenou cibuli, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, přidáme kousek bujonu a na kousky nakrájené hřibky a vše dusíme do změknutí. Před podáváním přidáme petrželku. Podáváme s vařenými brambory, a nebo s rýží.

GULÁŠ Z HUB A PAPRIK

Ingredience:

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

Postup:

Na sádle 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 bujonu a dusíme. K houbám přidáme opečené nebo spařené sloupnuté papriky (nemusíme loupat, pokud nám to nevádí), nakrájené na hrubší kousky nebo plátky. Část paprik může být pálivá. Když jsou houby a papriky měkké přidáme utřený česnek a zalijeme kysanou smetanou do které jsme rozmíchali lžící mouky. Ještě chvíli podusíme. Můžeme přidat rajčatový protlak nebo kečup. Podáváme s chlebem.

HOUBOVÝ GULÁŠ S PAPRIKOU A RAJČATY

Ingredience:

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

Postup:

Na sádle 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. Ke guláši můžeme přidat také pokrájené, předem podušené maso a společně dohotovit. Dusíme pokud možno bez přilévání vody. Podáváme s chlebem.

GULÁŠ Z PÝCHAVEK

Ingredience:

4 lžíce sádla, 1 menší cibule, 1 lžička mleté sladké papriky, 23 menší zelené papriky, 40 dkg mladých pýchavek, sůl, vývar z kostí nebo voda, 1 dl kysané smetany, 1 - 2 lžíce hladké mouky

Postup:

Na sádle osmažíme do zružování drobně nakrájenou cibuli, vmícháme sladkou mletou papriku, na nudličky nakrájené papriky a dusíme. Potom přidáme sloupnuté nakrájené pýchavky, osolíme, zalijeme vývarem nebo vodou a dusíme do změknutí. Nakonec přidáme kysanou smetanu, v níž jsme rozmíchali hladkou mouku, a krátce podusíme. Podáváme s pečivem nebo vařenými brambory.

HOUBOVÝ TATARÁK

20-25 dkg hub rozkrájíme na kousky vložíme do kastrolku s trochou oleje a kostkou bujonu, mírně okmínujeme a dáme dusit za občasného podlévání vodou.

Asi po 20min. necháme vysmahnout.

Utřeme 3 stroužky česneku, pokrájíme drobně malou cibuli, přidáme polévkovou lžící kečupu. hořčice, worcester. omáčky, sojové omáčky, trochu pepře, malou lžičku mleté červené papriky, podle chuti chilli přidáme do vychladlé pomleté hmoty.

Pro úplnou iluzi vmícháme 1 syrový žloutek .

Mažeme nejlépe na topinky.

HOUBOVÝ GULÁŠ S UZENÝM KOLENEM

Ingredience:

Uzené koleno, bobkový list, 2 kuličky pepře, 2 kuličky nového koření, šalvěj, 2 cibule, 1/2 kg hub, 5 dkg slaniny, koření kari, kmín, mletý pepř, sůl, kostka bujonu, 1feferonka, 1 lžička sladké mleté papriky, 1 - 2 lžíce hladké mouky, 2 vejce, 2 papriky, 2 rajčata, olivy, vývar

Postup:

Uzené koleno s přidáním bobkového listu, pepře, nového koření, šalvěje a s půlkou cibule vaříme do změknutí. Mezitím očištěné houby pokrájíme na větší kousky a udusíme do změknutí na rozškvařených kostičkách slaniny s kořením kari, kmínem, bujonem, mletým pepřem a solí. Při dušení je podléváme vývarem z uzeného masa. maso obereme z kostí , pokrájíme na kousky a přidáme k houbám. Potom vmícháme nadrobno nasekanou 1feferonku, na oleji osmaženou cibuli se sladkou mletou paprikou, zahustíme hladkou moukou rozšlehanou ve vodě, podusíme a přisolíme. Houbový guláš před podáním zdobíme na kolečka nakrájeným vejcem, pokrájenou zelenou paprikou a cibulí a na plátky nakrájenými, na slanině osmaženými rajčaty. Hotový houbový guláš obložíme olivami.

HŘÍBKY V ASPIKU

Ingredience:

500 g menších hříbků, nebo jiné sezónní houby, 6,5 dl vody, 1 balíček želatiny na vaječnou tlačenku v prášku, ocet, pepř, i jiné koření na ochucení dle chuti a inspirace, nebo nápadu, hrášek, kořenová zelenina- nemusí být, nové koření, kopr, pažitka, nebo petrželka, sůl

Příprava:

Hříby očistíme, omyjeme a podle potřeby nakrájíme pokud jsou velké. Pak povaříme 5- 7 minut ve vodě a slijeme. 1,5 dl vody přivedeme k varu, odstavíme a do ještě horké vody nasypeme za stálého míchání práškovou želatinu a necháme ji rozpustit. Přilijeme zbytek vody a vlažný tekutý roztok ochutíme octem, solí, pepřem a přidáme koření s bylinkami. Pak smícháme s povařenými hříbků, nalijeme do vypláchnuté formy na aspik (nebo mísy) a necháme v chladu ztuhnout.

Hotový aspik krájíme na plátky.

HOUBOVÝ KUBA

Ingredience:

400 g velkých krup č. 10, 100 g sádla, 2 velké cibule, 70 g sušených hub (700g čerstvých hub) 4 6 stroužků česneku, dlaň majoránky, kmín, sůl, pepř

Postup:

1. kroupy omyjeme a přes noc namočíme, stejně tak sušené houby
2. kroupy uvaříme ve slané vodě do změknutí cca 20 minut, scedíme a necháme okapat
4. houby scedíme a vymačkáme

5. na sádle dozlatova opečeme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme kmín, houby a krátce podusíme; přimícháme česnek utřený se solí a čerstvě nadrcený pepř, dochutíme solí a majoránkou
6. vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a v troubě zapečeme cca 20 minut.

HOUBOVÝ TATARÁK SE SALÁTEM

Ingredience:

*600 g různých druhů čerstvých hub, 2 jarní cibule, 50 g másla, špetku římského kmínu, sůl, bílý, čerstvě mletý pepř, 100 g zakysaného jemného krému nebo tučný bílý jogurt, bylinkové palačinky, 2 vejce, 250 ml mléka, 200 g hladké mouky
2 polévkové lžíce sekaných bylinek (bazalky, petrželové natě, OREGÁNA)
2 polévkové lžíce olivového oleje, sůl, pepř, olivový olej na pečení*

HOUBOVÝ SALÁT

200 g směsi listových salátů, 1 citron, 50 ml olivového oleje extra panenského, sůl, pepř, 50 g parmezánu

1. očištěné, omyté houby a cibuli nakrájíme nadrobno, opečeme na másle dozlatova, ochutíme solí, pepřem a římským kmínem, krátce podusíme a necháme vychladit
2. před podáváním smícháme vychlazený houbový TATARÁK se zakysaným krémem
3. mouku, vejce, mléko, olivový olej, sůl, pepř a jemně sekané bylinky dobře společně promícháme až nám vznikne jednolitě těstíčko, z něhož pečeme na olivovém oleji v pánvi palačinky
4. směs salátu dobře omyjeme a natrháme na kousky
5. z olivového oleje, solí, pepře a citronové šťávy připravíme zálivku a lehce promícháme se salátem
6. salát, palačinky, HOUBOVÝ TATARÁK upravíme na talíř a posypeme hoblinami parmezánu