Houby ve sladkokyselém nálevu

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: **6**

2185 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **275 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/houby-ve-sladkokyselem-nalevu

Příprava

Hřiby očistíme, nakrájíme na menší kousky a potom povaříme přibližně 5 minut. Pak je scedíme a propláchneme studenou vodou (aby si hříbky zachovaly svou krásnou barvu a nezčernaly). Připravíme si dobře umyté a vypláchnuté sklenice, do kterých dáme hořčičné semeno, nové koření, pepř, kolečko cibule a malý řez křenu. Nakonec je plníme houbami. Nálev, kterým je pak zalijeme, si připravíme z 1 l vody, ½ l octa (8%), soli a 100g cukru. Podle množství hub si jej naděláme více. Dobře uzavřeme a sterilizujeme v předehřáté troubě při 100°C cca 20 minut.

Ingredience

- 5-6 kg jakýchkoliv čerstvých hub
- 1 l vody
- 0,5 l octa (8%)
- 30 g soli
- hořčičné semínko
- nové koření
- pepř celý
- křen
- 1 cibule
- 100 g cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní