

Čalamáda z hříbků



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 3dní 12h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 3dní 12h 30min , Porce: 10

1224 kalorií , 80 g cukrů , 0 g tuků , 70 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/calamada-z-hribku>

Příprava

3 l vody, 60 g soli a houby uvaříme a propláchneme. Mezitím si svaříme 2 l vody, 60 g soli, krupicový cukr, ocet, nové koření a bobkový list. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky, cibuli na kolečka. Papriku a cibuli dáme do nálevu a asi 15 minut povaříme. Odstavíme, přidáme houby a necháme do druhého dne. Druhý den vyndáme nové koření a bobkový list a čalamádu zavaříme klasickým způsobem jako okurky.

Ingredience

- ✓ 5 l vody
- ✓ 120 g soli
- ✓ 1 kg i více hub
- ✓ 4 dcl octa
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 20 kuliček nového koření
- ✓ 6 listů bobkového listu
- ✓ 1 kg papriky (kapie)
- ✓ 1 kg cibule

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Pomocné recepty

