

Houbičky naložené v oleji



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3829 kalorií , **0 g** cukrů , **426 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbicky-nalozene-v-oleji>

Příprava

Žampiony nakrájíme na plátky a shiitake podle velikosti můžeme překrájet. Obojí podusíme na másle, poté přidáme všechny bylinky a dýňová semínka a orestujeme. Přebytečnou vodu slijeme a pak vše dáme do uzavíratelné sklenice (nejlépe s klipem). Rostlinný olej smícháme s dýňovým olejem, sójovou omáčkou, solí a pepřem. Pořádně promícháme. Zalijeme tím houby a uzavřeme. Uchováme v chladu - nejlépe v lednici.

▣ Tip k receptu

Množství oleje závisí na velikosti sklenice.

Ingredience

- 150 g hub shiitake
- 150 g žampionů
- 2 lžíce másla
- 2 hrsti dýňových semínek
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1-2 lžičky rozmarýnu
- 1 lžička petrželové natě
- 2-3 lžíce bobkového listu
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce dýňového oleje
- 400 ml rostlinného oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Vegetarián, Příloha

