

# Houby v kyselém nálevu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**1825** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **225 g** bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houby-v-kyselem-nalevu>

## Příprava

Houby očistíme, nakrájíme na menší kousky a povaříme cca 5 minut. Pak je scedíme a propláchneme studenou vodou (to děláme proto, aby si hříbky zachovaly svou krásnou barvu a nezčernaly nám). 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%) a soli. Podle množství hub si jej naděláme více. Dobře uzavřeme a sterilizujeme v předehřáté troubě při 100°C cca 20 minut.

## Ingredience

- 4-5 kg jakýchkoli hub
- 1 l vody
- 0,5 l octa (8%)
- 30 g soli
- hořčičné semínko
- nové koření
- pepř celý
- 1 cibule
- křen

## Kategorie

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

