

# Krkonošský vánoční kuba



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**132** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krkonossky-vanocni-kuba>

## Příprava

Sušené houby namočíme asi na půl dne do mléka, stačí i kratší doba. Kroupy řádně propláchneme a dáme vařit spolu se solí, kmínem a trochou másla do vody téměř do měkka. Používám největší velikost, ale lze použít všechny druhy. Drobné krupky pak drží pohromadě jako řez, kdežto veliké se rozsypají po talíři. Až se kroupy uvaří, vysypeme je do mísy, smícháme s namočenými houbami - mléko scedíme a nedáváme tam. Přidáme prolisovaný česnek, počítejte s tím, že rozhodně nebude tak pálit po upečení jako teď. Dáme do vymazaného pekáče, poklademe plátky másla a pečeme asi při 200°C, až se utvoří nahoře kůřička.

## Ingredience

- 1/4 sáčku krup
- 4 hrsti sušených hřibů ji jiných hub
- 1/4 balení másla
- 1 lžička kmínu
- 1/2 lžičky soli
- 1 hrneček mléka
- 8 stroužků česneku

## Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Pravidelně vařím krup více, děti to jedí jak vařené, tak pečené...Hub a česneku nešetřete, česnek, ač zasyrova pálí jak čert, pak se hodně vypeče, takže já osobně ho dávám více, my jsme na pálivější. Vařím to kvůli dceři několikrát do roka! A to nejsme z Krkonoš, nevím, proč tento zvyk vládne i na Vysočině.

