

Pečenáče z hub



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

3006 kalorií , **5 g** cukrů , **26 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecenace-z-hub>

Příprava

Použijeme zdravé, tvrdší houby. Hříby jsou ideální, ale nesmí být přerostlé. Hlavičky i nohy nakrájíme na 1,5 cm silné plátky, osolíme, opepříme, obalíme v trojobalu, usmažíme řízky a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme nálev na okurky, ale uděláme ho kyselejší, ke klasickému návodu přidávám o 2 dcl octa víc, a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme na kolečka. Do sklenice na dno dáme trochu cibule a na to položíme řízek, zase pár koleček cibule a řízek, tak pokračujeme, až je sklenice plná, ne však nacpaná. Zalijeme lákem a sterilujeme asi 30 minut. Ještě horké sklenice vyndáme z vody, postavíme víčky dolů a necháme vychladnout. Stejně postupujeme s kečupem, jen s tím rozdílem, že při plnění sklenic dáme na každý řízek cibuli a lžičku kečupu. To proto, aby se kečup dostal rovnoměrně mezi řízky.



Ingredience

- ✓ 1/2 kila hub
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1/2 kila strouhanky
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ olej na smažení
- ✓ lác na okurky plus 2 dcl octa (kyselejší); nebo kečup
- ✓ cibuli dle vlastní chuti

Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Houby, Zelenina, Vegetarián, Svačinka