

Pochoutka z hub /Šlágř hájovny/



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

428 kalorií , 1 g cukřů , 5 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/pochoutka-z-hub-slagr-hajovny>

Příprava

Kousek sádla a másla rozpustíme a zpěníme na jemno nakrájenou cibuli. Přidáme lisovaný česnek (může ho být klidně i více) a chvilku mícháme. Pak přidáme na kostičky nakrájený salám (párek, uzené maso) a chvilku restujeme. Dále přidáme sušené houby (klidně použijte i čerstvé, tak 3/4 kg), nakrájenou papriku, rajčata, osolíme a okmínujeme. Dusíme, až je zelenina měkká, nejméně však 20 minut. Jestliže jsou houby moc suché, při dušení můžeme podlít vodou. Po skončení vaření by ale neměla zůstat žádná. Na závěr přidáme trošku kečupu.



Tip k receptu

Tuto pochoutku dáváme na opečený chléb, potřený česnekem.

Ingredience

- ✓ 2-3 hrsti sušených hub
- ✓ 1-2 cibule
- ✓ 6 stroužků česneku
- ✓ 6 párků nebo kus klobásky, uzeného nebo jiného salámu
- ✓ 1-2 papriky
- ✓ 2 rajčata
- ✓ máslo
- ✓ sádlo
- ✓ sůl
- ✓ kmín
- ✓ troška kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

