

# Zmražení hříbků



**Obtížnost:** □□□□□

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

229 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zmrazeni-hribku>

## Příprava

Čerstvě nasbírané houby si načistíme, omyjeme a nakrájíme na drobné kousky. V hrnci si zahřejeme sádlo a hříbky osmažíme. Pak přidáme vodu a dusíme cca 30 minut, dokud se voda z větší části nevypaří.

Následně je necháme vyhladnout a rozdělíme do krabiček (například od Ramy nebo jiných krabiček určeným k zamrazování) a necháme mrazit. Houby se pak kdykoli dají rozmrazit a přidat do polévek či omáček.

## Ingredience

- 6 hrstí čerstvých hub
- 2 lžíce sádla
- 2 dcl vody

## Kategorie

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

### Tip k receptu

Hříbkovou směs můžeme i trošičku posolit, ale mysleme na to, že pokud je použijeme do jiných pokrmů, nesmíme jej solit vůbec nebo jen minimálně.

