

Černý kuba

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg krupek

0,75 l vody

sůl

sádlo

sušené houby

kmín

česnek

pepř

majoránka

Postup

Krupky uvaříme ve vodě se sádlem. Sušené houby na hodinu namočíme, scedíme a usekáme. Podusíme je se solí a kmínem 15 minut. Podušené houby přidáme i s kořením do krupek, omastíme, dáme do sádlem vmazaného pekáče, na povrchu rovněž omastíme a dáme na 20 minut zapéci.