Houbová pomazánka na topinky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jasei

Suroviny

5 cm - asi 3 l hub nakrájených na kostky cca
3 l vody
kávová lžička kyseliny citronové
sůl
4 větší cibule
2-3 paličky česneku (prolisovat)
200 g vyškvařeného sádla
100-200 g dobře prouzeného špeku nebo anglické slaniny
2 nožičky kvalitní kořeněné klobásy (čabajka)
mletá paprika sladká i chilli
kari koření
mleté nové koření
50-100 g čerstvého zázvoru
oregáno
hořčice
kečup (pikantní) nebo cikánská omáčka
sojová omáčka
worchester
majoránka
koření na čínu
provensálské koření

Postup

Houby očistím (i méně kvalitní), nakrájím na kousky do 5 cm (aby se vešly do mlýnku na ma-so). Nechám svařit ve větším hrnci 3 l vody se lžící soli a lžičkou kyseliny citrónové. Když voda vře, nasypu do ní nakájené houby, přivedu k varu a občas promíchám. Sbírám pěnu a nechám asi 5 minut povařit. Vodu sliju a houby dobře na sítu propláchnu studenou vodou a nechám odkapat. Nakrájím cibuli hodně nadrobno, stejně špek, oloupu klobásu, prolisuji si všechen česnek. Odkapané houby, zázvor a klobásu umelu na masovém strojku. V kastrolu na sádle osmažím do zlatova cibulku a špek, přidám rozemleté houby s klobásou, podle potřeby podliji vodou. Po cca 10 minutách dušení pod pokličkou (míchat, aby se směs nepřipálila) za-čínám ochutnávat a dochucovat (sůl, omáčky, mletá koření, kečup, hořčici) Stále míchám a pokračuji bez pokličky, aby se odpařila přebytečná voda a směs měla konzistenci pomazánky. Jako poslední a už při vypnutém zdroji tepla by měl přijít česnek a sušené byliny (oregáno, majoránka, provence). Chuť nehoubových ingrediencí musí mírně převažovat - časem se vstřebá do hub a houbová chuť bude silnější! Když jsem s chutí spokojen, plním horké do předehřátých sklenic, zavíčkuji a 15 minut steriluji při 100°C. Pomazánka je po cca 3 týdnech

použitelná na topinky za studena nebo např. jako základ na ďábelské topinky za tepla (smí-chat s orestovaným mletým masem nebo uzeninou s cibulí, dochutit rajským protlakem, ke-čupem...)