

Houbový prejt

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23749

Suroviny

Postup

Příprava:

Houby dáme vařit téměř doměkka do osolené vody. Zvlášť vaříme v osolené vodě koleno s cibulí, karotkou, petrželí a celerem, případně i s několika zrnky pepře. Houby nasekáme, koleno vykostíme, rozkrájíme na malé kousky a přidáme k houbám. Do směsi dále zapracujeme ve vývaru namočený a dobře vymačkaný rohlík, játrovou paštiku, na drobné kostičky nakrájenou slaninu, opepříme, osolíme, ochutíme majoránkou, zázvorem, roztlčeným novým kořením a nastrouhaným nebo se solí utřeným česnekem. Dobře promícháme a v případě potřeby nepatrně ředíme vývarem. Dáme na pekáč nebo do jiné vhodné zapékací nádoby a v předem vyhřáté troubě pečeme, až má prejt kůrčičku.

Pekáč nevymašťujeme (pokrm je dostatečně mastný), raději v případě potřeby prejt podlejeme nepatrně vývarem.

Poznámka:

Výtečný prejt připravujeme na podzim z václavek.

Doporučená příloha:

chléb nebo brambory a salát z kysaného zelí