

Kvašené houby

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezhodováno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23647

Suroviny

Ingredience::

2 kg čerstvých hub

30 g soli

20 g cukru

asi 4 dl kyselého mléka

Postup

Příprava:

K této úpravě se hodí všechny druhy hub, které se nevyznačují žádnou zvláštní chutí (holubinky, václavky apod.).

Houby nahrubo pokrájíme a v 0,5 l osolené vody krátce - asi 2 minuty povaříme, scedíme a necháme okapat. Do malého soudku nebo většího kameninového hrnce dáme vrstvu hub, osolíme, pocukrujeme, dáme další vrstvu hub, znovu posolíme a pocukrujeme a tak pokračujeme do vypotřebování všech ingrediencí. Nakonec přelijeme rozkvedlaným kyselým mlékem, přikryjeme lněným ubrouskem, navrch položíme těsnící kulaté prkénko nebo mělký talíř a zatížíme kamenem, aby se lák z hub přes ně přeléval. Je-li láku málo, přilijeme trochu slané vody.

Při normální teplotě kolem 20°C je kvašení mezi 8. - 12. dnem ukončeno. Přeneseme nádobu do studeného sklepa nebo komory a tam vydrží až do jara. Ubrousek občas vypereme v čisté vodě.

Kvašení hub je podobný proces jako kvašení nakládaného zelí. Významně přispívá k lepší stravitelnosti hub.

Kvašené houby můžeme podávat jako přílohu k pečeným a grilovaným masům, studeným i teplým nebo do salátů - prostě všude, kde je pikantní chuť vhodná. Před upotřebením je krátce opláchneme tekoucí vodou.

Další způsob úpravy:

Uzení hub je spíš zajímavé chuťové zpestření než způsob dlouhodobé konzervace.

Houby - předem 10 minut předvařené v osolené vodě a dobře okapané - rozložíme buď vcelku nebo pokrájené na silnější plátky na síta, která na stojanech vkládáme do udrny. Jsou vhodné do sekaných mas, rizota a zapékaných pokrmů. Jsou výborné jako součást pikantních zeleninových salátů s olejem nebo je v této podobě můžeme sterilovat v octovém nálevu - tak vydrží podstatně déle.

Z časopisu Houby v kuchyni z r. 1992.