

HŘIBY



HŘÍBKY



a HŘÍBEČKY



## Houbová smaženice

Porcí : 4

Doba přípravy : 35 min

Použité suroviny: 800 g čerstvých hub | 1 ks cibule | 100 g másla | 8 ks vajec | sůl a pepř |  
Houby očistíme ostrým nožem, pak opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na plátky.  
Na sádle osmahneme nadrobno nakájenou, oloupanou cibuli, přidáme pokrájené houby  
a dusíme pod poklicí asi 15 minut. Přidáme sůl a pepř a za stálého míchání zalijeme  
rozkvedlanými vejci a mícháme do zhoustnutí. Houbová smaženice je vhodná s brambory nebo chlebem.



## Houbové rizoto

Porcí : 4

Doba přípravy : 45 min

Použité suroviny: 500 g rýže | 750 g houby | 100 g slanina | 1 ks cibule | 1 ks masox | 150 g sýr parmazán | olivový olej | sůl, pepř | oregáno, tymián |  
Na oleji rozhřejeme nakrájenou slaninu, přidáme cibulku, nakrájené houby, osolíme, opepříme a opékáme tak dlouho, dokud se voda nevypaří.  
Přisypeme rýži a za stálého míchání zahříváme. Přidáme bylinky a vývar z masoxu a zalijeme 1/3 vody. Vaříme na mírném ohni.  
Postupně doléváme vodu a vaříme, dokud není rýže měkká. Rizoto dochutíme polovinou parmazánu a kořením.  
Houbové rizoto před podáváním posypeme zbytkem sýra.



## Houbové karbanátky

Porcí : 4

Doba přípravy : 45 min

Použité suroviny: 500 g hub | 2 lžice oleje | 2 ks cibule | 2 ks vejce | kmín | 6 ks stroužků česneku | pór | 1 lžice sojové omáčky | 1 lžice solamylu |  
Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme houby, sůl a kmín, vydusíme a přidáme sojovou omáčku, vejce, ještě trochu zamícháme a odstavíme. Přidáme česnek, nakrájený pórek, strouhanku, solamyl nebo prolisované brambory. Hmota musí být hustá. Zformujeme karbanátky obalíme v trojobalu a usmažíme. Houbové karbanátky podáváme s vařenými brambory.



## Zapečené houby s hermelínem

Porcí : 4

Doba přípravy : 40 min

Použité suroviny: 600 g hlaviček hub | 2 ks Hermelíny | 1 ks větší cibule | 5 ks česneků - stroužky | 3 ks vejce | vegeta, pepř | olej |  
Na olej dáme pokrájenou cibulku a necháme ji smažit dozlatova. Pak přidáme na kostky nakrájené hlavičky hub, přidáme vegetu a rozetřený česnek, pepř a za stálého míchání necháme dusit, bez přidání vody asi 10-15 minut. Odstavíme z plotny a přidáme, pokud to půjde, na kostičky nakrájený Hermelín. Pokud nepůjde, tak ho vidličkou rozmačkáme. Pořádně promícháme, sýr se začne rozpouštět, rozkvedláme vejce a přidáme do hub. Řádně promícháme a dáme do trouby zapéct na 200 °C na 20 minut, nebo až se udělá taková kůrčička, záleží na troubě.



## Houbové rizoto s česnekem

Porcí : 4

Doba přípravy : 5 min

Použité suroviny: 2 dkg sušených hub | 1 ks cibule | 1 ks stroužek česneku | 2 lžíce oleje | 25 dkg rýže | 200 ml bílého vína | 800 ml zemeninového vývaru | 15 dkg žampionů | 20 dkg nakládaných hřibků | 30 dkg rajčat | 1/2 ks hlávkového salátu | sůl | bílý pepř | 5 dkg strouhaného sýru |

Sušené houby necháme odmáčet asi 30 minut v 200 ml vody. Necháme je okapat, přičemž tekutinu zachytíme. Cibuli a česnek najemno nasekáme. V kastrolu rozpálíme 1 lžící oleje a česnek s cibulí necháme zesklouznout. Vložíme rýži a krátce podusíme. Pak podlijeme vínem a polovinou vývaru, přivedeme k varu. Přikryjeme a vaříme při nízké teplotě asi 25 minut. Tekutinu ze sušených hub smícháme se zbylým vývarem a rýži během dušení podle potřeby podléváme. Žampiony i nakládané houby rozkrájíme. Rajčata rozpůlíme, listy hlávkového salátu natrháme na menší kousky. Na pánvi rozpálíme zbylou lžící oleje a žampiony opečeme. Přidáme nakládané houby, rajčata a krátce vše podusíme. Houbovou směs a salát smícháme s rýží. Osolíme a opepříme. Na talíři posypeme houbové rizoto strouhaným sýrem.



## Houbový guláš s paprikami

Porcí : 4

Doba přípravy : 35 min

Použité suroviny: 350 g směsi hub | 1 ks cibule - velká | olej | sladká paprika | 3 ks čerstvé papriky | rajčatový protlak |  
Na kroužky nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme sladkou papriku, nakrájené papriky, rajčatový protlak, nakrájené houby, osolíme a dusíme do změknutí. Pokud to není nutné, nepodléváme vodou. Podáváme s chlebem, rýží nebo brambory.



## Houbovec ze žampiónů

Porcí : 3

Doba přípravy : 45 min

Použité suroviny: 6 ks rohlíky, žemle | 1 ks cibule | 2 ks vejce | 100 ml mléko | 1 lžíce hrubá mouka | 1/2 lžičky prášek do pečiva | 2 lžíce máslo | 400 g žampióny | sůl, pepř, kmín |

Tvrďší pečivo zvlhčíme mlékem, přidáme vejce, mouku, prášek do pečiva a vypracujeme těsto /ne moc husté/. Na másle osmažíme na kostičky rozkrájenou cibuli,

přidáme nakrájené žampióny a restujeme. Směs osolíme, opepříme a dochutíme kmínem. Restujeme asi 20 minut. Potom promícháme s připraveným těstem.

Zapékací mísu vymažeme máslem rozetřeme do ní těsto a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut dozlatova.





## Houbový nákyp s květákem

Porcí : 4

Doba přípravy : 60 min

Použité suroviny: 200 g žampióny nebo jiné houby | 1 ks květák - středně velký | 1 ks cibule | 4 ks vejce | 4 lžíce máslo | 70 g hladká mouka | sůl, pepř podle chuti  
zelená petrželka nebo pažitka | tuk nebo olej na vymazání |

Květák omyjeme, rozkrojíme na menší kusy a uvaříme v osolené vodě do poloměkka - asi 15 minut. Scedíme a rozebereme na růžičky. Houby očistíme a nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli drobně nasekáme. Na pánvi rozehřejeme dvě lžíce másla, zpěníme cibuli, přidáme houby, osolíme a krátce podusíme – asi 10 minut. Vaječné žloutky oddělíme od bílků, žloutky v míse utřeme se změkklým máslem, vmícháme mouku, připravené houby a květák, nasekanou zelenou petržel nebo pažitku /trochu si necháme na ozdobení/, osolíme a opepříme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme ho opatrně do směsi. Vymažeme zapékací misku nebo pekáček, naplníme připravenou směsí a pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 200 st. C asi 30 minut. Houbový nákyp s květákem rozdělíme na talíře, posypeme zelenou petrželí nebo pažitkou a podáváme s vařenými brambory nebo čerstvým chlebem.



## Houby s nivou

Porcí : 4

Doba přípravy : 15 min

Použité suroviny: 500 g žampionu | 200 g nivy |

Žampiony podusíme a přidáme nastrohanou nivu. Dá se jíst teplé i studené. Houby s nivou jsou jednoduché, ale výborné.



## Zapečený chléb s houbovou směsí

Porcí : 4

Doba přípravy : 50 min

Použité suroviny: 8 ks tmavý chléb - plátky | 200 g houby | 100 g tvrdý sýr | 1 ks vejce | 1 lžičce hladká mouka | 3 lžičce máslo | sůl, pepř podle chuti | máslo na potřeni chleba |

Houby očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubé nudličky. Na pánvi rozehejeme lžici másla, přidáme houby a podusíme na mírném ohni doměkka. Podle potřeby podlijeme trochou vody. V kastrolku rozehejeme zbytek másla, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Do zchladlé jíšky vmícháme vejce, podušené houby, osolíme a opeříme. Plátky chleba potřeme máslem, rozdělíme na ně houbovou směs a posypeme nastrouhaným sýrem. Chleba narovnáme na vyhřátý plech a v horké troubě zapékáme dokud sýr nezezlátne. Zapečené chleby můžeme doplnit zeleninovým salátem.



## Houbový bramborák

Porcí : 3

Doba přípravy : 35 min

Použité suroviny: 250 g čerstvé houby | nebo | 25 g sušené houby (nutno předem namočit) | 500 g brambor | 40 g hladká mouka | 1 ks vejce | sádlo | sůl | pepř | majoránka | česnek | kysané zelí |

Houby nasekáme a podusíme na sádle. Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle a přidáme prolisovaný česnek, vejce a mouku. Ochutíme solí, pepřem a majoránkou. Nakonec přidáme nasekané houby a pečlivě promícháme. Pečeme na pánvi po obou stranách.

Houbový bramborák podáváme s kysaným zelím.



## Zapečené žampiony

Porcí : 2

Doba přípravy : 45 min

Použité suroviny: 400 g houby | 1 ks cibule | zbytky vepřová pečeně | 50 g sádlo | 40 g slanina | kmín | sůl | pepř |  
Očištěné houby podusíme v osolené vodě. Scedíme je, nakrájíme na větší plátky, přidáme na sádle osmaženou cibulku. Osolíme, okmínujeme a opepříme. V pekáčku z varného skla rozškvaříme slaninu, urovnáme na ni připravené houby a povrch posypeme kostičkami pokrájené vepřové pečeně. Zapečeme.  
Zapečené žampiony podáváme s vařenými brambory.



## Houbový guláš

Porcí : 4

Doba přípravy : 60 min

Použité suroviny: 1 kg houby čerstvé | 2 ks cibule | 4 ks česnek - stroužky | 1 lžička paprika mletá sladká | 1 lžička vegeta | 1 ks masox | 200 g točený salám | 3 lžičky mouka hladká | 1 ks paprika červená nebo feferonka | olej na pečení | sůl, pepř |

Cibuli a česnek oloupeme a jemně posekáme. Houby očistíme a pokrájíme. Točený salám nakrájíme na kostky. Rozehřejeme si olej a zpěníme na něm cibuli a česnek. Přidáme papriku, připravené houby, nakrájený salám a orestujeme. Podlijeme vývarem z masoxu a dusíme doměkka. Do vývaru přidáme pár proužků červené papriky, nebo feferonky. Zahustíme moukou rozkvedlanou ve studené vodě a provaříme na mírném ohni ještě 10 minut. Dochutíme vegetou, solí a pepřem podle chuti.

Houbový guláš podáváme s chlebem nebo těstovinami. Může být i houskový knedlík.



## Wok s rýží

Porcí : 3

Doba přípravy : 25 min

Použité suroviny: 1 ks mražená zelenina Findus Wok Vietnamese | 50 g čerstvé houby /žampiony, hlíva.../ | 2 dl vařená rýže | 2 ks česnek - stroužky | 2 lžíce sójová omáčka | 2 lžíce olej |  
Nejprve všechny houby důkladně očistíme (žampionům oloupeme hlavičky) a nakrájíme na stejně velké kousky. Oloupeme dva stroužky česneku a nasekáme nadrobno. Mezitím zahřejeme pánev na maximální teplotu a nalijeme do ní rostlinný olej. Až se rozpálí, přisypeme mraženou zeleninovou směs Findus Wok Vietnamese a za stálého míchání ji smažíme přibližně pět minut. Poté přisypeme pokrájené houby a nasekaný česnek a opět za stálého míchání smažíme po dobu další minuty. Na závěr pak ještě přisypeme hotovou vařenou rýži, vše zalijeme sójovou omáčkou, znovu důkladně promícháme a prohřejeme. Nezapomínejme občas promíchat. podáváme ozdobené třeba snítkou čerstvé zelené petrželky. Vietnamská míchaná zeleninová směs obsahuje mrkev, pórek, zelený hrášek, fazolové klíčky a bambusové výhonky, přičemž všechna zelenina kromě póruku je převařená. Dobrá rada: Použít lze i sezamový olej, jenž snáší dost vysoké teploty. Ale opatrně, tento olej má velmi intenzivní chuť.



## **Houbové karbanátky s ovesnými vločkami**

**400g čerstvých hub, kousek cibule, 40g sádla, 200g ovesných vloček, asi 2dl mléka, strouhanka, 2 vejce, mletý pepř, petrželka, sůl, hladká mouka, tuk na smažení.**

Drobně pokrájenou cibuli zpěňte na sádle, přidejte drobně pokrájené houby, sekanou petrželku, pepř, osmažte a duste doměčka, popřípadě podlijte několika lžicemi vody. Přebrané ovesné vločky opláchněte studenou vodou, po okapání zalijte mlékem, osolte a uvařte hustou kaši. Do vychládlé kaše vmíchejte houby vydušené do tuku, jedno vejce, sůl a tolik strouhanky, aby vzniklo tužší těsto. Připravte z něj osm karbanátků, obalte je v mouce, ve vejci rozšlehaném se dvěma lžicemi mléka a ve strouhance a usmažte po obou stranách tuku. Podávejte s dušenou zeleninou (např. se špenátem).



## Houbové karbanátky se šalvějí

recept je určen pro 4 osob(y)

doba přípravy je cca 30 minut

**Ingredience:** 1 cibule, 1 česnek, 1 lžíce oleje, 500 g rajčat, sůl, pepř, cukr, tabasca, 10 g ušených hříbků, 2 šalotky, 100 g anglické slaniny, 150 g lišek, 4 snítky šalvěže, 150 g telecích jater, 1 vejce, 3 lžíce lískových oříšků, 1/2 lžičky strouhané citronové kůry, 2 lžíce sekané petrželky, 400 g mletého hovězího

### Příprava:

1. Oloupeme a nasekáme cibuli a česnek a osmahneme na oleji. Rajčata oloupeme, nadrobno nakrájíme, přidáme k cibuli a 10 min. podusíme. Ochutíme solí, pepřem, cukrem a tabascem.
2. Hříbky namáčíme. Šalotky jemně nasekáme. Slaninu pokrájíme na kostičky. Očištěné lišky nakrájíme na plátky. Posekáme šalvěj. 3/4 slaniny rozškvaříme a šalotku na ní osmahneme. Přidáme lišky, šalvěj a dusíme, až se tekutina vypaří. Přisypeme nakrájená játra a 1/2 min. opékáme.
3. Slijeme hříbky, nakrájíme a spolu s játry a liškami, vejcem, ořechy, citronovou kůrou a petrželí vmícháme do mletého masa. Okořeníme a vytváříme karbanátky. Na zbylém špeku je se šalvějí asi 10 min. opékáme.

### Houbové karbanátky:

nakrájené houby se podusí do měkka, slijí a propláchnou, přidají se ingredience jako do masových karbanátků(sůl, majoránka, nakrájená cibulka, česnek, vejce, stouhanka , kmín) velkou lžící se vykrojí hmota, obalí v trojobalu uplácá se placička a smaží se dělala jsem to z bramborovou kaší



## Houbové karbanátky

Potraviny:

houby dle chuti, sůl, 1 cibule, slanina, česnek, majoránka, 1 lžička Solamylu, 2 lžičky hladké mouky, strouhanka, olej

### Postup:

Houby rozkrájíme na malé kousky, trochu posolíme a vaříme ve vlastní šťávě asi 20 minut. Pak je zcedíme a umeleme.

Usmažíme nasekanou cibulku na kousku slaniny, přidáme nasekaný česnek a majoránku. Přidáme Solamyl a hladkou mouku podle množství hub.

Promícháme a vytvoříme karbanátky. Pak je obalíme ve strouhance a opečeme na oleji.



## Houby na smetaně

80 dkg hub, 8 dkg másla, 8 dkg cibule, a sůl.

*Na omáčku:* 5 dkg másla, 4 dkg hl. mouky, lžičku cukru, trochu octu, 1/4 l kysané smetany a 1/4 l vývaru z kostky. Petrželka nebo pažitka. V kastrole na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme na nudličky nakrájené houby a dusíme. Připravíme světlou jíšku, kterou postupně podléváme studenou smetanou a vývarem a za stálého míchání ji uvaříme. Do hotové omáčky vložíme houby a podle chuti osolíme, okyselíme a přisladíme. Na talíři ozdobíme pažitkou nebo petrželkou a podáváme s vařenými brambory.



## **Houby vařené jako ovar**

**60 dkg malých hříbků nebo žampionů, 1 a půl vývaru z kostky, nastrohaný křen, a máslo.**

**Hříbečky očistíme, ty větší překrojíme, omyjeme a vložíme do vařičiho vývaru. Vaříme přesně 25 minut.**

**( žampiony samozřejmě oloupeme) Uvařené vyjmeme na talíř a podáváme se strouhaným křenem a přelijeme horkým máslem nebo s hořčicí s tmavým pečivem nebo s topinkami. (vývar použijeme jako bujón se syrovým žloutkem.)**



## Brokolice s houbami

1 velká brokolice, 30 dkg hub podušených, olej cibulku, 5 dkg slaniny, 3 vejce, 1/4 l mléka, 10 dkg balkánského sýry, sůl a česnek podle vlastní chuti, strouhanku 4 lžíce hladké mouky.

Houby pokrájíme a podusíme, v kastrůlku podusíme slaninu s cibulkou, na to dáme pokrájenou brokolici, posolíme a pod pokličkou mírně dusíme. Do měkké brokolice dáme lisovaný česnek, promícháme a poklademe do připraveného pekáče. Na takto připravenou brokolici poklademe podušené houby, nastrouháme sýr a nakonec zalijeme palačinkovým těstem (1/4 l mléka, trochu soli, 3 vajíčka a 4 lžíce hladké mouky). Dáme zapéct do trouby a podáváme se salátem.



## Houbové šišky

Použijeme výhradně čerstvé houby, ale ne žampiony. Houby se nakrájí, osolí a okmínují a podusí na sádle a cibuli. Potom podlijeme a až se voda vydusí tak je z pánve překlopíme do mísy. Rohlík nebo dva pokrájíme na kostky pokropíme mlékem, a přidáme k houbám. Dále přidáme nasekanou čerstvou zelenou petrželku, dvě vejce, osolíme a opeříme a dobře promícháme. Z této hmoty tvarujeme šišky, které obalíme ve strouhance a smažíme na sádle.



## Rýže s masem a s houbami

2 1/4 l hrnky rýže. 30 dkg mletého masa nebo lančmítu, několik čerstvých hub nebo žampionů, dvě cibule, 5 dkg slaniny, 1/4 l vývaru z masoxu, sůl, pepř, mletou papriku.

Rýži uvaříme. Na rozškvařené slanině osmahneme nakrájenou cibuli, a očištěné houby, přidáme mleté maso nebo lančmít, posypeme pepřem a paprikou, maso trochu osolíme, a za častého míchání osmahneme. Podlijeme vývarem a asi 1/2 hodiny dusíme. Lančmít podlijeme jen velmi málo a také jen krátce dusíme. Pak vmícháme uvařenou rýži a podle chuti ještě přisolíme. Na talíři můžeme ještě posypat strouhaným sýrem a obložit dílky rajčete.



## Houbové placičky se sýrem

3 hrnky nadrobno pokrájených hub, 1 cibule, 2 rohlíky, 2 lžíce másla, 1 kelímek smetany, nebo 1 hrnek mléka, 2 vejce, plátek sýra (asi 15 dkg), sůl, pepř, strouhanka, olej na smažení

Cibuli nadrobno pokrájíme a osmahneme na másle. Přidáme houby a dusíme dokud se neodpaří přebytečná voda.

Rohlíky pokrájíme a přelijeme vlahou smetanou nebo mlékem a necháme vsáknout. Rozmačkáme vidličkou a přidáme k houbám. Přidáme vejce, nastrouhaný sýr, sůl, pepř, podle potřeby strouhanku a dobře promícháme. z houbové směsi vypracujeme menší placičky, které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách dorůžova.



## **Nudle zapečené s houbami**

1 balíček širokých nudlí (500 g), 2 hrnky pokrájených hub, 2 cibule, 5 stroučků česneku, 2 lžíce tuku, mletý kmín, sůl, 1 hrnek mléka, 2 vejce, 2 lžíce jemně pokrájené petrželky, tuk na vymazání pekáče

Nudle uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme okapat. Houby osmahneme na rozehřátém tuku, osolíme, posypeme kmínem a dusíme, a se přebytečná voda odpaří. Promícháme s nudlemi, přidáme jemně pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek a petrželku. Směsí naplníme tukem vymazaný pekáč, zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce a v dobře vyhřáté troubě upečeme dozlatova.