



LÉČIVÉ POTRAVINY 30. 08. 2017

Využití hlívy ústříčné v kuchyni

Díky své chuti je hlíva ústříčná vhodná do všech pokrmů - polévek, omáček, k zapékanému masu, do nádivek, můžeme ji obalit jako řízek nebo osmažit na...

Díky své chuti je **hlíva ústříčná** vhodná do všech pokrmů - polévek, omáček, k zapékanému masu, do nádivek, můžeme ji obalit jako řízek nebo osmažit na přírodno, ogrilovat, zapéct nebo použít jako přílohu. Hlíva je výborná i nakládaná.

Na přípravu pokrmů se nejvíce používají klobouky, které jsou lahodné a dobře se upravují. Nožička houby bývá tužší, nemusíme ji ale vyhazovat. Usušíme ji a rozemeleme na prášek, který můžeme použít jako koření např. do karbanátků či sekané.

Nedoporučuje se ale **hlívu ústříčnou** zamrazovat, ztrácí tak svoji chuť a aroma.