



RECEPTY A JÍDLO 27. 08. 2018

Houbová smaženice? Zjistěte, jak z ní udělat gurmánský zážitek!

Abychom si na smaženici opravdu pochutnali, dejme si záležet na výběru kvalitních ingrediencí. O čerstvých houbách asi není pochyb, ale co další?...

Taky milujete smaženici? Dobrou zprávou je, že příprava houbové klasiky není žádná věda. Jen musíme vědět, jak na to. Poradíme, jaké použít ingredience, jak smaženici správně připravit a dochutit. Také řekneme, jaké jsou ke smaženici nejlepší přílohy.

Nejlepší smaženice potřebuje jen ty nejlepší ingredience

Abychom si na smaženici opravdu pochutnali, dejme si záležet na výběru kvalitních ingrediencí. O čerstvých houbách asi není pochyb, ale co další? Právě ony rozhodují o tom, jestli se nám na pánvi podaří vytvořit opravdovou delikatesu.

- **Cibule:** Můžeme použít buďto klasickou žlutou cibuli anebo cibulku jarní. Ta dodá smaženici jedinečnou chuť.
- **Vajíčka:** Místo levných vajec sáhněme po dražších. Slepice v takových chovech dostávají lepší krmivo, a to se projeví i na kvalitě vajec.
- **Česnek:** Díky němu bude mít smaženice ten správný říz.
- **Koření:** Vybírejme podle druhu hub, který jsme nasbírali. Kromě klasického pepře můžeme do smaženice přidat i tymián anebo kmín. Ty se hodí třeba k houbám, jako jsou lišky, suchohříby a klasické hříby. Pepř se hodí ke všem druhům hub, ale měl by být čerstvě namletý. Milujete

jedinečkou chuť lišek? Připravte si tuto pochoutku podle našich [podzimních receptů z lišek](#).

- **Petrželka a pažitka:** Na závěr, až pánvičku sundáme z ohně, do ní zamíchejme čerstvě nasekanou petrželku s pažitkou.
- **Olej, sádlo, máslo:** Nejlépe se k houbám hodí máslo, smaženice pak bude jemnější. Ale klasickým olejem smaženici rozhodně nezkazíme. Se sádlem zase získá smaženice zajímavou, charakteristickou příchuť.
- **Netradiční ingredience:** Aby byla smaženice ještě o něco lepší, sáhněme po přísadách, které její chuť skvěle doplní. Hodí se například kvalitní anglická slanina nebo špek. Cibuli můžeme nahradit šalotkou anebo černý pepř zase nahradit bílým.

Smaženice: Recept, jak připravit tu nejlepší

Chuť smaženice nezáleží jen na vybraných ingrediencích, ale i **na postupu vaření**. I ty nejlepší přísady totiž můžou přijít vniveč špatnou přípravou. Z delikatesy nám pak vznikne příliš suché jídlo anebo lepkavá hmota.

Aby smaženice vždy chutnala co nejlépe, připravujme ji **podle hub, které jsme si v lese nasbírali**. Některé v sobě mají více vody a musíme je pak dusit déle. Jaký má smaženice recept, díky kterému zaručeně sklídíme úspěch?



- **Nejdříve si na pánvi orestujeme cibuli a česnek.** Cibule by měla být nasekaná opravdu na jemno, česnek zase dobře prolisovaný. Rozhodně je ale dejme na pánev, která je dobře rozehřátá.
- Poté přidejme **očištěné a nasekané houby**. Teplotu lehce stáhneme. Jaké použít na smaženici houby? [Inspirujte se naším ATLASEM HUB](#).
- Smaženici je potřeba **dochutit kořením**, jako je například kmín nebo tymián. Samozřejmě musí být sůl a pepř.
- Směs **podlijeme trochou vody a přikryjeme pokličkou**. Takto je necháme chvíli podusit.
- Pokličku odkryjeme a **vodu necháme vyvařit**. Kromě vody, kterou jsme k houbám přidali my, je potřeba vyvařit i vodu, kterou pustily samotné houby.
- V misce si **rozšleháme vejčka** a přidáme je na pánev.
- Vejce by se měla **uvařit, ale ne úplně srazit**. Tak bude mít naše smaženice nejlepší chuť. Když vejčka vystavíme moc vysoké teplotě, srazí se a smaženice bude příliš suchá.
- Ohřev pánve vypneme a smaženici promícháváme.
- Nakonec přidáme **nasekanou čerstvou petrželku a pažitku**.

Příloha smaženice nemusí být jen chleba

Tradičně dáváme ke smaženici nejčastěji chleba. Čerstvý a kvalitní chleba je jako příloha vynikající, ale není jediný.

- Můžeme vyzkoušet **lehce opraženou topinku**. Ale dejme pozor, ať není příliš mastná. Smaženého by bylo příliš.
- Smaženice jde dobře dohromady i s **bruschettou**.

- Aby bylo jídlo lehčí, ale stále stejně výborné, zkusme jako přílohu vyzkoušet **salát z čerstvých bylinek**. Dochutíme jej lehkou a ne příliš výraznou zálivkou, která nebude přebíjet chuť smaženice.
- Milujete houby? Inspirujte se také našim článkem na téma [Houbová omáčka 3x jinak](#).