



RECEPTY A JÍDLO 09. 09. 2016

Vepřové, hovězí i kuřecí. Maso na houbách nejen pro milovníky houbaření!

Začneme recepty s použitím vepřového masa, které je nejoblíbenějším masem u nás. Pro vepřové maso na houbách můžeme použít houby čerstvé či mražené,...

V tomto článku si ukážeme ty nejlepší a zároveň jednoduché recepty, podle kterých si připravíme chutné **maso na houbách**, a to jak vepřové, hovězí nebo kuřecí maso na houbách. Houby můžeme pro přípravu našich receptů použít jak čerstvé (v ideálním případě), tak sušené, nebo mražené. Mražené a sušené hříbky si ale před samotným vařením namočíme do teplé vody.

Vepřové maso na houbách

Začneme recepty s použitím vepřového masa, které je nejoblíbenějším masem u nás. Pro vepřové maso na houbách můžeme použít houby čerstvé či mražené, ale i sušené.

Vepřové plátky na houbách s rýží

Suroviny:

- 4 plátky vepřového masa (krkovice, plecko)
- čerstvé houby nebo hrst sušených
- 1 cibule
- 100 g anglické slaniny

- 1 lžička papriky
- lžíce hladké mouky
- sůl
- pepř
- olej
- kousek másla

Postup:

V hrnci rozežřejeme máslo společně s olejem, na kterém osmažíme anglickou slaninu a cibulku. Pak přidáme plátky vepřového masa a opečeme na prudkém ohni. Přidáme sůl, pepř, papriku a houby. Lehce podlijeme vodou a dusíme na mírném ohni. Jakmile maso změkne, vyndáme jej z hrnce. V trošce vody rozmícháme mouku a omáčku zahustíme, necháme povařit cca 10 minut. Pak maso vložíme zpět. Hotové vepřové na houbách podáváme s rýží, ale tento recept je chutný i s bramborovou kaší či knedlíkem.

Vepřové maso na žampionech se smetanou

Suroviny:

- 500 g vepřového masa (krkovice, plecko)
- smetana na vaření
- 150 g žampionů
- 1 cibule
- olej, sádlo
- trocha vývaru
- lžíce hladké mouky
- česnek
- pepř
- sůl

Postup:

V hrnci na rozpáleném oleji či sádle osmažíme nejmenno nakrájenou cibulku. Pak přidáme vepřové maso, které jsme nakrájeli na kostičky. Restujeme zprudka, aby se zatáhlo. Pak osolíme, opepříme, podlijeme zlehka vodou a dusíme pod pokličkou na mírném ohni. Jakmile maso změkne, přidáme žampiony, které jsme si nakrájeli na plátky. Dusíme, aby změkly i houby. V hrnečku rozmícháme mouku s vodou a omáčku zahustíme. Mícháme, povaříme pár minut. Když jsou maso i žampiony krásně měkké, přilejeme smetanu. Kdo chce, může přidat i trochu vývaru. Vývar i smetanu kombinujeme dle chuti. Česnek můžeme přidat, ale nemusíme. Dle chuti ještě opepříme a osolíme. Podáváme s knedlíkem. Tento recept chutná i dětem.

Plněná vepřová panenka na houbách

Vepřová panenka je to nejkvalitnější vepřové maso. Je velice chutná a není tučná. Patří k těm dražším druhům masa, ale občas si vepřovou panenku jistě může dovolit téměř každý. Tento recept se hodí i pro výjimečné příležitosti, protože chuť je opravdu delikátní. Je trochu náročnější, ale dá se zvládnout a stojí za to!

Suroviny:

- 1 kus vepřové panenky vcelku

- houby (hříbky či žampiony)
- brambory
- máslo a mléko (bramborová kaše)
- sušená nebo nakládaná rajčata v oleji
- sýr eidam vcelku
- kousek špeku
- portské víno nebo kvalitní červené víno (asi 100ml)
- trochu hovězího vývaru
- olej
- pepř
- sůl
- třtinový cukr
- několik párátěk

Postup:

Vepřovou panenku si rozkrojíme dle potřeby na dva až tři stejně velké kusy. Do každého kusu masa uděláme díru. Do děr vtlačíme kousek eidamu, kousek špeku a 1 až 2 plátky sušených rajčat. Konce masa k sobě připíchneme párátky, stačí 2 až 3 párátka na každý kus, aby panenka držela zavřená. Naplněné panenky potřeme ze všech stran olejem, osolíme a opepríme.

Na rozpálenou pánvi panenky položíme a z každé strany krátce orestujeme. Pánev poté vložíme i s masem do předehřáté trouby. Aby panenka nebyla vysušená a vnitřek masa byl krásně růžový, nenecháváme v troubě příliš dlouho. Stačí 10 až 15 minut. Dobu přizpůsobíme také tloušťce vepřové panenky, která není vždy stejná.

Během pečení vepřové panenky v troubě si na další pánvi rozehřejeme máslo, přidáme houby, pepř a sůl. Asi 5 minut opékáme. Pak přidáme víno a přivedeme k varu. Hned poté přilejeme trochu vývaru a přidáme cukr dle chuti, vaříme na středním ohni a mícháme, aby se omáčka zredukovala. Upečené panenky opatrně vyjeme z pánve, vyndáme párátka. Servírujeme s bramborami nebo bramborovou kaší, celé zalejeme houbovou omáčkou.



Hovězí maso na houbách

Hovězí maso spolu s houbami tvoří harmonickou chuť. Hovězí maso na houbách by měl vyzkoušet každý. Zde je pár výtečných receptů.

Hovězí maso na houbách a pivu

Hovězí maso na houbách s pivem patří mezi zaručené delikatesy, které chutnají obzvláště mužům. Ženy, chcete-li svého partnera opravdu potěšit, uvařte mu tento recept.

Suroviny:

- 4 plátky hovězího zadního masa
- 1 hrst lesních hub (k tomuto receptu se žampiony nehodí)
- 1 mrkev
- 1/2 celeru
- 1 petržel
- 1 pikantní klobása
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- láhev černého piva
- 2 lžíce másla (přepuštěného)
- trocha vývaru
- pepř
- sůl

Postup:

Ve větším hrnci si na másle opečeme cibulku, přidáme plátky hovězího masa, klobásku nakrájenou na kolečka a společně orestujeme.

Všechnu kořenovou zeleninu nakrájíme na tenké nudličky. Česnek rozetřeme a spolu s vývarem přidáme k masu. (nechcete-li krájet zeleninu, lze ji koupit i mraženou, ale nebude tak chutná). Vše spolu s houbami vložíme do přehřáté trouby na 200 °C. Doba pečení je cca 2 hodiny, přičemž pravidelně podléváme černým pivem. Podáváme s knedlíkem nebo bramborami.

Staročeské hovězí na houbách

Jak vypadá takové tradiční hovězí na houbách? Není to nic složitého a tento recept je také velmi chutný. Místo hovězího můžete použít i maso ze zvěřiny, kterou je třeba předem naložit. Podáváme s rýží.

Suroviny:

- 500 g zadního hovězího masa
- 2 cibule
- 300 g hub
- staročeské koření
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 3 stroužky česneku
- 2 lžičky sladké mleté papriky
- 1 lžička drceného kmínu
- 2 lžičky majoránky
- sádlo, olej
- sůl
- pepř

Postup:

V hrnci si na sádle či oleji osmahneme cibuli nakrájenou na plátky. Až je cibule opravdu pěkně dozlatova, přidáme maso nakrájené na kostky. Osolíme, opepříme, přidáme sladkou papriku, kmín a lžici staročeského koření. Pak přidáme hořčici, přilejeme vodu a dusíme pod pokličkou. Jakmile maso změkne, přidáme houby a pokračujeme v dušení. Ke konci přidáme majoránku a česnek. Maso i houby musí být měkké. Až pak můžeme podávat.

Hovězí roštěná na houbách

Suroviny:

- 2 plátky hovězí roštěné
- 1 cibule
- houby, ideálně hříbky
- kmín
- lžice hladké mouky
- domácí hovězí vývar
- brambory
- grilovací koření
- olej
- pepř
- sůl

Postup:

V hrnci si osmahneme cibuli. Plátky roštěnek naklepeme, opepříme a osolíme, vložíme do hrnce a zprudka chvíli opečeme z obou stran, aby se maso zatáhlo. Pak přidáme houby, zalejeme hovězím vývarem a pod pokličkou dusíme, až maso změkne, cca 45 minut. Omáčku zahustíme moukou a pár minut ještě společně povaříme asi 10 minut. Celková doba dušení vždy závisí na kvalitě masa. Podáváme s bramborem. Hodí se i opékané brambory či bramborová kaše. Je ale možné podávat i s rýží.

Kuřecí maso na houbách

Recepty s kuřecím masem patří k těm nejjednodušším a nejrychlejším, protože maso se nemusí zdlouhavě dusit, aby změklo. Přesto i kuřecí maso na houbách chutná výtečně a příprava jídla nezabere tolik času.

Pečená kuřecí stehna na houbách a cibuli

Tento recept je velmi snadný a chutný. A jak se pečená stehna na houbách s houbovými šťouchanými brambory dělají?

Suroviny:

- 4 kuřecí stehna
- 3 - 4 cibule
- houby
- koření na kuře
- brambory

- kmín
- sůl
- pepř

Postup:

Kuřecí stehýnka si okořeníme a naskládáme do pekáče vymazaného máslem a přidáme cibule nakrájené na plátky. Vložíme do předehřáté trouby na cca 200. Na pánvi si na oleji lehce orestujeme hříbky s kmínem. Po pár minutách restování hříbky přidáme do pekáče k stehýnkům. Přiklopíme víkem a pečeme cca ještě 45 minut. Pokud je to nutné, lehce podléváme, ale cibule by měla šťávu pustit. Pak stehýnka vyjmeme a položíme je nahoru na směs cibule a hub a ještě 10 - 15 minut dopečeme, aby se na stehýnkách vytvořila křupavá kůrčička. Nezakrýváme víkem! Po dopečení stehýnek dozlatova stehýnka vyjmeme a trochu šťávy necháme rovněž bokem pro polití stehén. Směs hub a cibule z pekáče přidáme do uvařených brambor, lehce poštoucháme a podáváme.

Kuřecí nudličky na houbách s rýží

Suroviny:

- 4 kuřecí prsa nebo vykostěná kuřecí stehna
- 1 velká cibule
- hříbky nebo houby dle chuti (ne žampiony)
- koření na kuře
- trocha vývaru
- možno použít i houbové koření
- máslo, sádlo nebo olej
- hladká mouka

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a osmahneme na pánvi na tuku dozlatova. Přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, chvíli orestujeme na středním ohni. Poté přidáme trochu vývaru a chvíli dusíme. Přidáme houby, opět trochu vývaru a dusíme. Až v této fázi přidáme koření. Pokud používáme čistý vývar, přidáme i kostku masoxu. Pořádně promíchejte. Omáčku zahustíme dle potřeby moukou rozmíchanou ve vodě. Podáváme s rýží.

Kuřecí steaky na houbách s tymiánem

Suroviny:

- 4 kuřecí steaky stehenní
- hrst sušených nebo čerstvých hub
- 1 cibule
- sůl
- pepř
- paprika
- tymián
- hladká mouka
- olej

Postup:

Kuřecí steaky jemně naklepeme, osolíme, opeříme a přidáme papriku a tymián. Orestujeme steaky na tuku na pánvi. Steaky poté vyndáme a cibuli nakrájenou najemno osmahneme na pánvi dozlatova. Přilejeme trošku vody, přidáme houby a lehce podusíme. Omáčku zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě. Pár minut povaříme zahuštěnou omáčku a pak do ní opět vložíme kuřecí steaky. Chvilku podusíme, poté podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.