



## Houbový kuba

Ingredience

kroupy: **200 g**  
sušené houby - hrst: **2 ks**  
cibule: **1 ks**  
sádlo: **50 g**  
česnek - stroužky: **2 ks**  
sůl  
pepř  
majoránka

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kroupy propláchneme a přes noc namočíme. Sušené houby namočíme na 20 minut, scedíme a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Kroupy uvaříme ve slané vodě doměkka (asi 20 minut). Cibulku nakrájíme nadrobno a opečeme dozlatova na sádle. Přidáme česnek a houby, dochutíme solí a majoránkou. Pekáček...**

## Houbový kuba - recept

Kroupy propláchneme a přes noc namočíme. Sušené houby namočíme na 20 minut, scedíme a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Kroupy uvaříme ve slané vodě doměkka (asi 20

minut). Cibulku nakrájíme nadrobno a opečeme dozlatova na sádle. Přidáme česnek a houby, dochutíme solí a majoránkou.

Pekáček vymažeme sádlem a vložíme do něj jak kroupy, cibuli s prolisovaným česnekem a houbami, promícháme a dáme péct. **Houbový kuba** se peče asi 20 minut na 200 °C.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí