

Uvařené a okapané houby promícháme s kolečky cibule, proužky feferonky a plátky okurky. Z oleje, octa, česneku, soli, pepře a nasekané petrželky upravíme salátovou zálivku, kterou přelijeme houby s okurkami a proužky feferonky. Postavíme alespoň na 2 hodiny do chladničky odležet. Podáváme jako přílohu k toastům.

### **Smažené obalované houby**

*500 g hub, 4 vejce, 50 g mouky, 150 g strouhanky, tuk na smažení, sůl.*

Jsou vhodné nejen hlavy hřibů, žampionů, kozáků, ale i panských hřibů nebo modráků. Zvláště chutné jsou hlavy bedel.

Po očištění nakrájíme hlavy na plátky silné asi 0,5 cm. Menší hlavy necháme celé, stejně tak slabší hlavy bedel. Celé necháme i klobouky žampionů, které oloupeme. Porce osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance. Smažíme po obou stranách.

### **Houbový salát**

Dobře očištěné houby uvaříme celé a po změknutí je nakrájíme na plátky a polijeme salátovým octovým nálevem, do kterého přimícháme olej. Salát podáváme vychlazený, čím je chladnější, tím je chutnější a lepší.

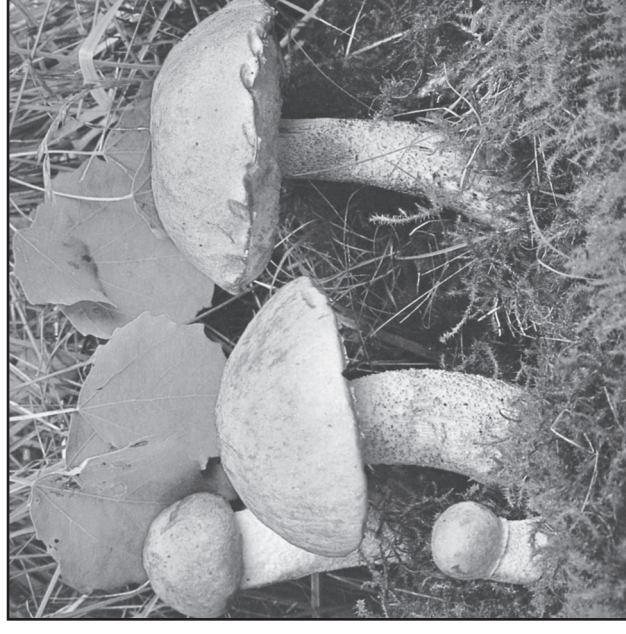
### **Salát z lišek**

Lišky se dobře hodí k přípravě houbového salátu, a to jednak pro svou ostřejší chuť, jednak proto, že si i po vaření uchovávají dužnatost. Lišky trochu spaříme a dusíme je v octové vodě asi 5-7 minut. Potom je nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a polijeme octem smíchaným s olejem a dobře promícháme. Pro zlepšení chuti můžeme do salátu přidat nasekanou pažitku nebo zelenou petrželku.

### **Salát z ryzců**

Zvláště chutné jsou saláty připravované z ryzců. Do vinného octa zamícháme několik zrnků pepře, sůl, kmín, malý kousek zázvoru, nové koření a povaříme. Potom přidáme očištěné havičky pokud možno malých ryzců a vaříme asi 25-30 minut. V tomto nálevu se uvařené ryzce nechají dobře vychladnout a podávají se k různým masům.

*JJ*



# HOUBY

## Lišky na smetaně

*500 g malých lišek, 40 g másla, 1 cibule, sůl, pepř, 200 g smetanového krému (žervé rozředíme trochou smetany, až získá krémovitou hustotu).*

Očištěné lišky přidáme k rozpuštěnému máslu, na němž jsme zpěníli drobně nasekanou cibuli. Dusíme velmi mírně tak dlouho, až se voda odpaří. Osolíme, opepříme. Smetanový krém (až na 4 lžíce) nalijeme na houby a chvíli spolu velmi mírně vaříme. Dochutíme, pak upravíme na talířích a na každou porci dáme ještě 1 lžičku čerstvého smetanového krému. Podáváme s bílým pečivem.

## Lišky se sýrem

*250 g čerstvých hub, 60 g slaniny, 1 cibule, sůl, hovězí nebo zeleninový vývar, zelená petrželka, 50 g tvrdého sýra.*

Na drobně nakrájenou slaninu rozpustíme na pánvi a zpěníme na ní nakrájenou cibuli. Na drobně nakrájené lišky osolíme, dáme na zpěněnou cibuli a dusíme je ve vlastní šťávě. Když jsou dostatečně měkké, přijijeme potřebné množství hovězího nebo zeleninového vývaru a přidáme nasekanou zelenou petrželku. Udušené lišky nakonec posypeme jemně nastrouhaným tvrdým sýrem. Podáváme je s houskou namazanou máslem nebo chlebem, chutné jsou i brambory.

## Karbanátky z lišek

*75 g lišek, 50 g másla, sůl, 2 velké housky, 1 vejce, trochu mouky a strouhanky na obalení, 60 g másla na osmažení.*

Očištěné, na drobné kousky nasekané lišky podusíme na pánvi v rozpáleném máslu. Pozor, lišky nedodusíme do měkka! Smícháme je s houskami namočenými ve vodě a dokonale promícháme, abychom získali těsto dostatečně tuhé ke zhotovení menších karbanátků. Není-li těsto dosti tuhé, přidáme ještě potřebné množství namočených housek. Z těsta zhotovíme malé karbanátky, obalíme je v ušlehaném vejci a mouce. Chceme-li, aby byly karbanátky chutnější, obalíme je ještě ve strouhance. Hotové karbanátky usmažíme na prudkém ohni na pánvi na rozpáleném máslu.

Kroupy propereme a zalité vodou necháme do druhého dne nabobtnat. Sušené houby propláchneme vodou a asi 2 hodiny necháme ve vodě. Kroupy uvaříme. Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na sádle a houby podusíme. Česnek utřeme se solí a přidáme do hub s kminem, majoránkou a kroupami. Vše promícháme a dáme do vymaštěného pekáče zapéci.

## Houbový nákyp

*250 g listového těsta, 20 g másla, 1 lžička jemně nastrouhané cibule, 250 g očištěných hub nakrájených na jemné plátky, 100 ml smetany ke šlehání, 2 žloutky, 1 rovná lžička hladké mouky, 50 g nastrouhaného sýra, sůl, pepř, špetka nastrouhaného muškátového oříšku.*

Listové těsto vyválíme na plát o síle 2-3 cm a vyplníme jím 8 malých kulatých ohnivzdorných formiček. Na másle zpěníme jemně nastrouhanou cibuli, přidáme nakrájené houby a společně dusíme tak dlouho, dokud se nevyvaří šťáva z hub. Do mísky nalijeme smetanu, přidáme žloutky, dobře rozkvedláme, přisypeme mouku, nastrouhaný sýr a nakonec do směsi lehce vmícháme houby. Osolíme a okořeníme mletým pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem. Formičky, do nichž jsme rozložili listové těsto, naplníme do dvou třetin houbovou směsí. Ve středně horuké troubě pečeme 25-30 minut.

## Ryzce na jogurtu

*200 g čerstvých ryzců, 30 g tuku, kmín, jogurt, trocha mouky.*

Na pánvi na tuku s kminem dusíme na kostičky nakrájené čerstvé ryzce. Když jsou dostatečně měkké, zalijeme je jogurtem nebo kyselým mlékem s trochou mouky a za stálého míchání vaříme tak dlouho, až získáme hustou houbovou omáčku. Podáváme ji s houskovými knedlíky nebo brambory.

## Houbový salát po italsku

*500 g malých předem uvařených hub, 250 g cibule nakrájené na tenká kolečka, 1 červená feteronka nakrájená na proužky, 100 g sladkokyselých okurek nakrájených na jemné plátky, 1 rozdrcený stroužek česneku, 5 lžic oleje, sůl, mletý pepř, ocet, 1 lžička jemně nakrájené petrželky.*

### Houbová směs s těstovinami

750 g hub, 30 g másla, 50 g anglické slaniny rozkrájené na kostičky, svazeček bazalky, trocha tymiánu, sůl, pepř, 200 g těstovin, nastrouhaný sýr.

Houby očistíme a přidáme k máslu, na němž jsme rozpustili slaninu. Dusíme na tuku 20 minut. Přidáme jemně nakrájené bylinky (1 tymián by měl být čerstvý, je-li to možné), osolíme a opepříme. Uvařené, procezené a studenou vodou propláchnuté těstoviny prohřejeme na teflonové pánvi, pak je rozdělíme na talíře, nahoru urovnáme každému čtvrtinu množství dušených hub a posypeme nastrouhaným sýrem.

### Houby na smetaně

300 g hub, 70 g másla, 2 dcl smetany, lžička hladké mouky, sůl, 1 cibule, šťáva z 1 citronu.

Čistě omyté houby nakrájíme na kousky. Cibulku jemně nakrájíme a osmaháme na másle. Přidáme houby, osolíme a dusíme ještě asi 10 minut. Smetanu s moukou rozkvedláme, přidáme šťávu z citronu, nalijeme na houby a ještě povaríme.

### Houbové kari

500 g hub různých druhů, 2 lžíce oleje, 4 stroužky česneku, 1 malá a 1 velká cibule, 1 lžička kari koření, sůl, šťáva z půlky citronu.

Na pánvi rozehrájeme olej, přidáme drobně nasekaný česnek, malou cibuli nasekanou nahrubo a lžičku kari. Necháme krátce podusit a přidáme velkou cibuli rozkrájenou na jemné kroužky a očištěné houby rozkrájené na kousky. Na mírném plameni dusíme do změknutí (nejméně však 20 minut), podle chuti přisolíme a před podáváním pokapeme citronovou šťávou.

### Houbový kuba

300 g krup nebo kroup, 200 g čerstvých hub nebo 20 g sušených, 1 cibule, česnek, sůl, kmín, majoránka, 2 lžíce sádla.

### Houby v rýži

500 g čerstvých hub, 50 g másla, sůl, pepř, 20 g másla, zelená petrželka, 200 g rýže, 1 vejce, 30 g másla na pomaštění, 100 g tvrdého sýra.

Čerstvé, na plátky nakrájené houby podusíme v rozpáleném omastku a osolíme. Když pustí vodu, přidáme kousek másla, trochu pepře a nasekané zelené petrželky a dodusíme je. Mezitím uvaříme rýži. Na vymaštěný pekáč položíme na dno vrstvu vařeného rýže, na ni vrstvu dušených hub, pak opět vrstvu rýže, vrstvu dušených hub střídavě tak dlouho, až je pekáč téměř plný. Horní vrstvu tvoří uvařená rýže, kterou po celém povrchu potřeme ušlehaným vejcem, pokapeme rozpuštěným máslem a posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem. Pekač vložíme do trouby a pečeme na mírném ohni, až se povrch zbarví do zlatova. Podáváme jako samostatný pokrm s vařenou míchanou zeleninou nebo jako přílohu k hovězímu masu.

### Dušené houby s paprikami

500 g čerstvých hub, 250 g zelených paprik, 4 vejce, 40 g tuku, 1 velká cibule, kmín, sůl.

Cibuli drobně nakrájíme a zpěníme na tuku. Papriku nakrájíme na proužky a s nakrájenými houbami dáme na cibulku. Okmínujeme, osolíme a dusíme do změknutí. Pak přidáme rozkvedlaná vejce a mícháme dokud se nesraží.

### Houby s krupicí

500 g čerstvých hub, 60 g omastku, sůl, kmín, asi 200 g krupice, 4-5 vajec, trochu mléka.

Očištěné, oprané a nakrájené houby dusíme ve vlastní šťávě, přidáme omastek, sůl a kmín a tolik krupice, až je směs dostatečně hustá. Před dodáním nalijeme na houby rozšlehaná vejce a za stálého míchání houby dodusíme. Podáváme je s chlebem.

### Houbová pochoutka

250 g čerstvých hříbků, 1 cibule, stroužek česneku, 150 g oleje, bobkový

*list, sůl, pepř, rajčatová omáčka, zelená petrželka, citronová šťáva, 8 topinek z bílého chleba.*

Pro přípravu tohoto houbového pokrmu použijeme pouze hlaviček z hříbků, které očistíme a nakrájíme na drobné kousky. Na rozpáleném oleji zpěníme jemně nakrájenou cibuli s celým stroužkem česneku, přidáme nakrájené hlavičky hříbků, sůl, pepř, bobkový list a dusíme, až jsou hříbky dostatečně měkké a šťáva se vyvaří. Potom houby zalijeme podle potřeby rajčatovou omáčkou, přidáme nasekanou zelenou petrželku a pokapeme citronovou šťávou. Nakonec vyndáme bobkový list a česnek. Houby naklademe na servírovací misu a podáváme s opečenými topinkami z bílé večky.

### **Hříbky s dušenými rajčaty**

*300 g rajčat, 300 g hříbků, trochu polohrubé mouky, 40 g másla, sůl, pepř, 1 stroužek česneku, svazeček pažitky a svazeček petrželky.*

Rajčata vložíme do vařící vody, po chvíli je vyjmeme, pod tekoucí vodou zchladíme a sloupneme slupku. Pak je rozčtvrtíme, odstraníme větší část zrníček. Houby očistíme a podélně nakrájíme na plátky – klobouček spolu s třením. Každý plátek z obou stran obalíme v mouce. Na široké pánvi rozpustíme máslo a houbové plátky na něm z obou stran opečeme. Máslo nerozpustíme všechno najednou, ale podle potřeby je přidáváme. Opečené houby osolíme, mírně opeříme a necháme na teple. Připravená rajčata vložíme na pánev do tuku po houbách, přidáme utřený stroužek česneku a jemně nakrájené bylinky a měchačkou mícháme, dokud zelenina není horká. Houby rozdělíme na nahráté talíře a na každou porci upravíme rajčata s bylinkami.

### **Svítek z hub**

*500 g čerstvých hub, 2 vejce, 2 menší housky, trochu mléka, sůl, citronová kůra, pepř, zelená petrželka.*

Čerstvé houby očistíme a nakrájíme je na drobné kousky. V malém množství vody nakrájené houby povaříme a smícháme je s nakrájenými, natvrdo uvařenými vejci. Mezitím namočíme v mléce housky a přidáme je k uvařeným houbám a důkladně vše promícháme se solí, pepřem, a nasekanou zelenou petrželkou. Směs vložíme na vymaštěný pekáč, vložíme do trouby a pečeme tak dlouho, až se povrch svítku zbarví do zlatova.

### **Rizoto s houbami**

*750 g hub, sůl, pepř, tymián, 350 g rýže, 50 g másla, 1 cibule.*

Máslo rozpustíme v kastrolu a zpěníme na něm drobné rozsekanou cibuli. Očištěné houby nakrájíme na malé kousky a dusíme je na cibuli bez pokličky, až se tekutina téměř vypaří. Obsahuje-li houbová směs vláckavy, musíme houby dusit aspoň 20 minut. Pak je osolíme, opeříme a okořeníme tymiánem. Přidáme důkladně propláchnutou a okapanou rýži a promícháme. Zalijeme půl litrem vody a 20 minut dusíme v troubě pod pokličkou. K rizotu podáváme okurkový salát.

### **Zapečené fličky s houbami**

*400 g velkých fliček, sůl, 80 g sádla, pepř, namletý muškátový květ, 40 g hub, mléko, 3 vejce.*

Uvaření fličky odcedíme, propláchneme vodou a necháme odkapat. Omasíme rozehrátým tukem, osolíme, opeříme, dáme namletý muškátový květ a zamícháme, houby uvaříme do měkka, rozkrájíme na drobnou a přidáme i s vývarem do fliček. Fličky urovnáme do vymaštěného pekáče, zalijeme vejcem rozšlehaným v mléce a dáme péci do trouby.

### **Brambory s houbami a vejci**

*500 g čerstvých hub, 30 g másla, 1 cibule, 1 kg brambor, 4 vejce, 1/8l mléka, 1 vejce, 60g másla.*

Na drobné kousky nakrájené houby udusíme na rozpáleném másle a jemně nakrájené cibuli. Mezitím uvaříme oškrabané brambory a nakrájíme je na kolečka. Vejce uvařené na tvrdo drobně rozsekáme. Na dobře vymaštěnou pánev klademe střídavě vrstvu bramborových koleček, dušených hub a nasekaných vajec tak dlouho, až je pánev téměř plná a jako poslední vrstva jsou brambory. Povrch zalijeme mlékem, ve kterém rozkloktáme vejce, a rozpuštěným máslem. Pánev vložíme do trouby a pečeme tak dlouho, až se brambory na povrchu zbarví do růžova.