Houby v octě

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	mladé houby (různé jedlé druhy)
2 ks	středně velké mrkve
1 ks	cibule
	česnek, feferonky, paprika nebo kopr dle chuti



Postup přípravy

Houby očistíme, větší kusy nakrájíme a předvaříme 5 až 10 minut. Vodu z hub slijeme. Ingredience pro nálev smícháme a 5 minut povaříme. Mrkev oloupeme a nakrájíme na tenké špalíčky. Cibuli očistíme a nakrájíme na kolečka. Houbami a zeleninou plníme sklenice a zalijeme připraveným nálevem do ¾ objemu. Řádně uzavřené sklenice sterilujeme 20 až 30 minut ve vroucí vodě. Sklenice pak otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.