

Tradiční houbový kuba

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 až 2 hrnky	sušené houby
250 g	kroupy
2 lžíce	sádlo
1 ks	větší cibule
5 stroužků	česnek
	sůl, pepř, mletý kmín a majoránka



Postup přípravy

Sušené houby zalijeme horkou vodou (aby houby byly potopené, ale ne víc) a necháme je asi 2 hodiny nasáknout. Poté v téže vodě houby uvaříme doměkka. Předem namočené kroupy uvaříme taktéž doměkka. Asi polovinou sádla vymažeme pekáček a na druhé polovině osmažíme cibuli. Po chvíli přidáme vařené houby, osolíme, opepříme a okmínujeme. Podusíme a necháme vyvařit veškerou zbylou vodu z hub. Promícháme s kroupami, ochutíme majoránkou a prolisovaným česnekem. Směs vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a pečeme při 180 stupních Celsia zhruba 40 minut, dokud se neutvoří křupavá kůrka. Podáváme s kyselými okurkami.