

# Houbový kuba z pohanky

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

250 g	pohanka
250 g	čerstvé houby (popř. sušené)
6 lžíce	olivový olej
3 ks	cibule
6 stroužek	česnek
	pepř bílý
	sůl
	kmín drcený
	majoránka
	čerstvá petrželová nať



## Postup přípravy

Pohanku propláchneme ve studené vodě a vsypeme do vařící osolené vody (asi 4 dl). Přiklopíme a necháme nabobtnat (např. pod peřinou). Čerstvé houby pokrájíme, v případě sušených je dáme do horké vody změkhnout a nasáknout. Mezitím si na olivovém oleji osmahneme nahrubo pokrájenou cibuli a po chvíli i nasekaný česnek. Poté přidáme pokrájené čerstvé houby (nebo nasáklé sušené) a dusíme vše asi 10 minut. Odstavíme z ohně a dochutíme pepřem, solí, drceným kmínem a majoránkou. Na závěr vmícháme měkkou pohanku a přendáme do sádlem vymazaného pekáčku. Ten vložíme do trouby předehřáté na 180° Celsia a pečeme zhruba 30 minut. Kubu před podáváním posypeme troškou nasekané petrželové natě a podáváme s kyselými okurkami.

**Poznámka:** Tradiční kuba se dělá z propláchnutých, namočených a doměkka uvařených krup nebo kroup, které dáme místo pohanky. Někdo do tohoto vánočního pokrmu pro lepší chuť a vůni přidává ještě kousek pokrájeného uzeného nebo slaniny.