

# Houby naložené v octě

Časová náročnost: 45 minut

## Houby:

např. ryzec pravý, liška obecná, hlíva ústříčná, muchomůrka růžovka, všechny hřibovité houby... (všechny houby musí být pevné a nečervivé)

## Předvaření hub (na 1 litr vody):

1 lžíce	sůl
16 kulička	pepř celý
3 kulička	nové koření
1 ks	bobkový list

## Nálev:

1/4 litru	ocet 8 %
3/4 litru	voda
1 lžíce	sůl
2 a 1/2 lžíce	cukr
10 tableta	umělé sladidlo
1 ks	bobkový list
1 ks	hřebíček
3 kulička	nové koření
15 kulička	pepř
1 a 1/2 lžička	hořčičné semínko

1/2 lžička	koriandr
------------	----------



## Postup přípravy

Houby očistíme a nakrájíme na přiměřeně velké kousky. Do hrnce dáme vodu a do ní přidáme sůl, kuličky pepře a nového koření a bobkový list (vše v množství podle litrů vody). Vhodíme houby a předvaříme je podle tvrdosti 10 až 20 minut. Po dobu varu sbíráme vzkypělou pěnu a případné nečistoty. Vývar slijeme a houby opláchneme na sítku studenou vodou. Nyní si připravíme nálev: Veškeré ingredience na nálev necháme zhruba 5 minut povařit, přecedíme a koření rovnoměrně rozdělíme do čistých (vymytých a vysušených) sklenic. Předvařené houby necháme dobře okapat a naplníme je asi do tří čtvrtin každé sklenice. Sklenice zalijeme připraveným nálevem a pečlivě uzavřeme víčkem. Sterilujeme 25 minut při 100°C zcela ponořené ve vodě.

**Poznámka:** Spolu s houbami můžeme do skleniček přidat i čerstvou zeleninu (cibuli, mrkev, sladkou paprikou, patizon apod.) s koprem nebo i kouskem pálivé feferonky.