

Houby naložené v oleji

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 kg	pevné houby (lišky, malé hříbky apod.)
	sůl
	kmín drcený nebo hrubě mletý
	hrubě mletý pepř
	kmín celý
	olej (např. olivový nebo jiný kvalitní)



Postup přípravy

Houby očistíme a podle potřeby pokrájíme na kousky (menší houby necháváme celé). Naplníme je do zavařovacích sklenic (řádně vyvařených a vysušených). Osolíme, opepříme drceným nebo hrubě mletým pepřem, přidáme kmín a zalijeme olejem. Zavíčkneme a necháme asi 4 týdny marinovat v chladu. Houby v oleji podáváme k masům či grilované zelenině. Výborné jsou ale i s čerstvým pečivem nebo k topinkám.

Poznámka: Houby můžeme také ve sklenicích proložit čerstvými bylinkami (koprem, libečkem, bazalkou...).