

## Je libo houby?

---



**Nejvíce vás lákají houby naložené? Příprava není nikterak složitá, nicméně nedoporučujeme příliš experimentovat.** Jak známo, houby mohou být ošemetné a především má každá svoji výjimečnou chuť, kterou je dobré vždy pouze pozvednout a doplnit něčím decentním, ne ji přebíjet.

Proto se raději držte osvědčených receptů, které často zveřejňují přímo mykologové po tradičních houbařských soutěžích. Pár vám jich také přinášíme.

### **Klasické houby s octem**



- 2 kg očištěných a pokrájených hub (ideální jsou mladé hříbky, lišky či křemenáče)
- 2 ks cibule
- 2 ks větší mrkve
- 1 lžíce hořčičného semínka
- kuličky jalovce
- nové koření
- bobkový list

#### **Nálev**

- 5 lžic cukru
- 2 lžičky soli
- ¼ l octa
- 1 l vody

Houby propláchneme ve studené vodě a vhodíme do hrnce. Zalijeme vodou tak, aby byly mírně ponořené, lehce osolíme a přivedeme k varu, poté ztlumíme a pár minut povaříme. Slijeme, znovu propláchneme studenou vodou a necháme vychladnout. Cibuli a mrkev pokrájíme na širší plátky a dáme stranou. Mezitím si připravíme nálev. Do vody vlijeme ocet, přidáme sůl a cukr a přivedeme k varu, poté odstavíme. Sklenice plníme asi do ¾ houbami, prokládáme cibulí a mrkví. Nahoru nasypeme pár kuliček hořčičného semínka, jalovce a nového koření, vložíme bobkový list a zalijeme do plna horkým nálevem. Pevně uzavřeme a sterilujeme v horké vodě po dobu asi 30 minut.

## **Houbová pizza s ricottou**



Pokrájejte ji na menší kousky a podávejte jako lehký předkrm nebo jako hlavní chod. Ať tak či tak potěší chuťové pohárky všech strávníků a budete si ji dopřávat častěji než klasickou Margheritu.

- hotové těsto na pizzu (popřípadě listové)
- 200 g čerstvých drobnějších hub (žampiony, hříbky, lišky)
- 2 lžíce olivového oleje
- hrst čerstvé bazalky
- 2 stroužky česneku
- 1 větvička rozmarýnu
- ½ lžičky chilli
- 3 lžíce sýru ricotta
- sůl
- pepř

Na olivovém oleji pár minut restujte česnek, poté jej vyndejte a přihodte očištěné a na kousky pokrájené houby. Přidejte nahrubo nasekanou bazalku a chilli, zlehka osolte, opepřete a ještě chvilku opékejte. Na plech vyložený pečicím papírem rozválejte těsto, na něj rovnoměrně rozprostřete ricottu, ochuťte solí, pepřem a pokladte houbami. Posypejte rozmarýnem a vložte do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečte dozlatova.