

Sladké houbové pochoutky



Sladký houbový dezert

400 g hub – pýchavek, 100 g másla, 100 g moučkového cukru

Pýchavky dobře očistíme a nakrájíme na plátky 2 mm silné. Na pánvi rozehřejeme máslo a na mírném ohni na něm smažíme plátky hub po obou stranách do zlatova. Osmažené plátky dáme na misku, pocukrujeme a podáváme k čaji nebo grogu. Lze jíst teplé i studené.

Pochoutkový moučník se žampióny

200 g žampiónů, 1 šlehačka, 500 g tvarohu, 50 g želatiny, 200 g cukru, 2 dl bílého, koňak, mléko, 100 g oříšku nebo mandlí, aromatické koření (muškátový květ, hřebíček, nové koření, koriandr, rozmarýn)

Houby uvaříme s aromatickým kořením (koření máme v plátěném sáčku nebo v čajníkovém vajíčku), necháme vařené houby na síti okapat a nadrobno pokrájíme. Následně je pokapeme koňakem a na noc je uložíme do ledničky. Želatinu dáme asi na dvě hodiny napučet ve víně, potom ji i s vínem nalijeme do šlehače, přilijeme 2 dl vroucí vody. Po částech přidáváme tvaroh a cukr a šleháme. Zvlášť rozmixujeme šlehačku a přidáme rozšlehaný tvaroh. Dortovou nebo jinou vhodnou formu vypláchneme mlékem, nalijeme do ní část ušlehané masy, posypeme ji strouhanými oříšky (mandlemi) a žampióny a necháme chvíli v ledničce ztuhnout. Podobným způsobem vytvoříme i ostatní vrstvy. Nakonec moučník posypeme nastrouhanými oříšky nebo mandlemi a uložíme do chladničky.

Palačinky s pomerančem a houbami

250 g hub (směs), 200 g mouky, 5 dl mléka, 2 vejce, 40 g cukru, máslo, sůl, 3 pomeranče

Z mouky, mléka a vajec připravíme palačinky. Houby odusíme na másle. Nastrouhanou pomerančovou kůru smícháme s cukrem a nadrobno pokrájenými pomeranči. Následně všechno promícháme s houbami. Směsí naplníme palačinky.

Plněné trubičky

1 lístkové těsto, 250 g nakládaných hub, 100 g šunky, 100 g mandlí, sůl, šlehačka.

Trubičky upečené z lískového těsta, naplníme směsí, kterou připravíme z jemně posekané šunky, nakládaných hub, mletých pražených mandlí. Zdobíme šlehačkou.

Opilé jahody s houbami

150 g eidamského sýra, 250 g jahod, 30 g slaniny, 300 g žampionů, 2 dl koňaku, 2 vejce, sendvič na topinky, mletý pepř, zelená petrželková nať, sůl

Eidamský sýr pokrájíme na jemné plátky. Jahody naložíme na několik hodin do koňaku. Z hub si připravíme náplň: očištěné houby posolíme a odusíme na slanině, zahustíme vajíčky a opepříme. Přidáme posekanou zelenou petrželovou nať. Teplou náplň zabalíme do plátku sýra, ozdobíme jahodami a upevníme párátkem. Podáváme na topinkách ze sendviče.

Perník s houbami

1 kg hladké mouky, 250 g práškového cukru, 100 g kostkového cukru, 150 g tuku, 4 vejce, 4 lžice medu, 60 g mletých sušených hub, 1 lžička mletého hřebíčku, 2 lžičky skořice, 2 lžičky prášku do pečiva, 2,5 dl černé kávy, citrónová kůra

Do mouky vmícháme koření, houby, 2 vejce, tuk (máslo nebo Hera), kávu, prášek do pečiva, med. Z kostkového cukru připravíme karamel, zaléváme ho vodou, rozmícháme a necháme vychladnout. Studený karamel přidáme do mouky; těsto vymícháme tak, aby bylo vláčné. Necháme je 30 min. stát, přikryté nádobou nebo utěrkou, aby nevyschlo. Vyválíme z těsta asi 2 mm hrubou placku a vykrajujeme z ní rozličné figurky (nejlépe když použijeme tvořítka v podobě hříbečků). Vytvořené figurky potřeme vajíčkem a 10 - 15 minut pečeme ve vyhřáté troubě. Upečený perník zdobíme polevou z práškového cukru, vody, bílku z vejce a citrónové kůry. Můžeme použít i rozpuštěnou čokoládu, zvláště na figurky v podobě hříbečků, kdy obě polevy kombinujeme.