

Penízovka sametonohá - vánoční houba



Tato houba prakticky roste po celý rok, zvláště pak v zimním období (říjen – únor), najdeme ji u potoků na vrbách, na pařezech listnatých stromů, ale i na živých stromech. Její rezavě žluté, až okrové kloboučky na nožičkách porostlých tmavými sametovými chloupky, je možno spatřit z dálky v bílých závějích sněhu.

Je to velice chutná jedlá houba, vhodná pro přípravu všech houbových jídel. Dle posledních průzkumů má léčivé účinky, zvláště při cukrovce. Pro dobu svého růstu je nazývána „vánoční houbou“.

Pro kuchyňské zpracování (a zvláště na Vánoce) jsou vhodné následující recepty:

Vánoční houbová polévka

300 g penízovky sametonohé, silný vývar z ½ kg kostí, 2 brambory, 200 g kořenové zeleniny, 1 cibule, 20 g másla, 20 g hladké mouky, stroužek česneku, kmín, zázvor, polévkové koření, petrželka, sůl

Do silného vařícího vývaru z kostí dáme očištěné pokrájené houby, na kostičky pokrájenou kořenovou zeleninu, očištěné překrojené brambory, celou cibuli, kmín a sůl. Vaříme do změknutí brambor. Uvařené brambory se mimo polévku rozmělní a opět vloží do polévky. Polévku zahustíme světlou jíškou z másla a hladké mouky. Vaříme dalších patnáct minut a ochutíme polévkovým kořením. Po uvaření odstraníme z polévky cibuli, přidáme utřený česnek se solí a promícháme. Podáváme zdobené petrželkou, pažitkou nebo rozsekanou řeřichou potoční, smaženou houstičkou.

Houbové lívanečky

300 g penízovky sametonohe, 50 g másla, 3 vejce, 1,5 dcl. Mléka, sůl, mletý černý pepř, špetka prášku do pečiva, hladká mouka na lívancové těsto, tuk na smažení

Očistíme penízovky sametonohe a nakrájíme na drobné kousky, podusíme je na másle. Dále si připravíme lívancové těsto. Do tohoto těsta přidáme podušené a opepřené houby. Směs na lívance opečeme. Hotové lívanečky podáváme se zeleninovým salátem nebo s houbami naloženými v sladkokyselém nálevu.

Rybí file s vánoční houbou

500 g penízovky sametonohe, 50 g másla, 1 lžíce hrubé mouky, 4 porce zmrazeného file (kapra), 1 šálek smetany, petrželka, kopr, 1 žloutek, sůl, olej

Očištěné, nakrájené houby osmahneme na másle. Zasypeme hrubou moukou, zamícháme, přidáme smetanu, sůl, petrželku a kopr, necháme tři minuty ustát. Porce rybího file osolíme a opékáme po obou stranách na horkém oleji. Je - li rybí file (ryba), opečené do růžova, pokládáme je houbovou směsí, zalijeme rozkvedlaným žloutkem a dáme do vyhřáté trouby na dvě minuty zapéci. Podáváme s bramborovou kaší.

Jiří Mika