

## Moskevský houbový salát

200 g hub naložených v octě  
100 g brambor  
100 g bílých fazolí  
100 g kořenové zeleniny (červená řepa, celer)

Zálivka:

3 lžice vody  
2 lžice oleje  
1 lžice octa  
1 lžice worcestru  
1 lžička hořčice  
mletý pepř, zelená petrželová nať, sůl

Uvaříme očištěnou kořenovou zeleninu, fazole a brambory. Pak zeleninu, brambory a houby pokrájíme a vše promícháme. Rozšleháme přísady na zálivku, kterou směs zalijeme. Salát dáme na dvě až tři hodiny do chladničky, aby se uležel.

## Vaječná pomazánka s houbami

7 vajec  
250 g hub naložených v octě  
100 g prorostlé slaniny  
kvašené okurky  
mletý pepř, sůl

Na kostkách slaniny připravíme středně hustou vaječnou praženici, odstavíme, přidáme pokrájené houby a okurky, opeříme, osolíme a promícháme.

## Houbová pomazánka s krémovým sýrem a křenem

200 g hub  
250 g krémového sýra  
20 g strouhaného křenu  
500 ml vývaru z kostky masoxu  
1 lžička práškového cukru

V masoxovém vývaru uvaříme houby a nakrájíme je nadrobno. Přidáme je do misky k částečně rozetřenému sýru, přisypeme cukr, strouhaný křen a důkladně promícháme.

## Nakládané houby

houby  
mrkev  
cibule

Nálev:  
750 ml vody  
250 ml octa (8%)  
20 g soli  
50 g cukru  
7 tablet umělého sladidla  
1 bobkový list  
2 hřebíčky  
5 kuliček nového koření  
15 kuliček pepře  
1,5 lžičky hořčičného semínka  
0,5 lžičky koriandru

Houby pokrájíme a povaříme 10 minut. Mrkev a cibuli nakrájíme na kolečka. Nálev necháme přejít varem a vychladíme. Do sklenic vkládáme považené houby, mrkev a cibuli a zaléváme nálevem. Sterilujeme 20 minut při 90 °C.



# HOUBY

malá kuchařka k výstavě

## Houby a ovoce v modelech Josefa Rulíška



Moravské zemské muzeum

Brno, 12. 6. – 22. 9. 2007

## Ryzcový bujón

500 g ryzců (ryzec pravý, ryzec smrkový)  
2 housky  
2 lžičky hladké mouky  
1 lžička sádla  
1 lžička oleje  
kmín, sůl

Nakrájené ryzce uvaříme ve vodě s kmínem a se solí. Přecedíme vývar a přidáme do něj do zlatova opraženou zá-smažku z mouky a sádla. Do bujónu vložíme na kostky rozkrájené a na oleji osmažené housky. (Zbylé ryzce můžeme použít k přípravě salátu.)

## Zeleninová polévka s houbami

150 g hub  
200 g různé zeleniny  
polévkové koření nebo vývar z kostí  
2 lžičky mouky  
1 vejce  
celý pepř, zelená petrželová nať, sůl

Pokrájenou zeleninu povaříme ve slané vodě s polévkovým kořením nebo ve vývaru z kostí. Přidáme houby, celý pepř a dovaříme doměkka. Potom zahustíme zasmaženou moukou a rozšlehaným vejcem. Nakonec dochutíme sekanou petrželkou.

## Česká kulajda

300 g čerstvých hub  
4 brambory  
2 vejce  
5 dl kysané smetany  
1 lžička hladké mouky  
2 lžičky octa  
5 zrněk celého pepře  
2 bobkové listy  
kmín, sůl

Pokrájíme houby, brambory a společně s kořením vaříme v litru slané vody. Potom zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně, přilijeme ocet a vejce. Když vejce ztuhnou, polévku odstavíme.

## Česnečka s houbami

300 g hub  
6 stroužků česneku  
1 kostka Masoxu  
150 g chleba  
1 lžička tuku  
pažitka (nebo zelená petrželová nať), kmín, sůl

Nakrájené houby, Masox a kmín vaříme 20 minut v 1,7 l vody. Potom přidáme sekanou pažitku, se solí rozetřený česnek. Vaříme ještě 5 minut. Nakonec přidáme opečené kostky chleba.

## Pstruh na houbách

4 pstruzi  
400 g hub  
250 g slaniny  
2 cibule  
trocha hladké mouky  
mletá červená paprika, zelená petrželová nať, sůl

Nakrájenou cibuli a houby osmažíme na slanině, přidáme osolené a pomoučené pstruhy, vše okořeníme červenou paprikou a upečeme. Po odstavení ozdobíme zelenou petrželovou natí.

## Bramborák se škvarky a houbami

250 g hub  
1 kg brambor  
5 stroužků česneku  
pepř, sůl, majoránka  
50 g hladké mouky  
1–2 vejce  
3 lžičky mouky  
150 g škvarků (nebo vařeného uzeného masa)

Podusíme nakrájené houby. Oloupeme brambory a nastrouháme je, osolíme, opepříme. Přidáme majoránku, utřený česnek, nakrájené škvarky, hladkou mouku rozmíchanou s mlékem a vejci a dušené houby. Hmotu propracujeme, děláme placky a smažíme je na rozpáleném tuku po obou stranách. Podáváme se salátem.

## Vepřové závitky s houbami

4 vepřové řízky  
250 g hub  
1 vejce  
olej  
mletý pepř, sůl

Nakrájené houby osolíme, okořeníme, podusíme a promícháme s rozmíchaným vejcem. Touto směsí natřeme osolené řízky, které pak stočíme, párátkem zajistíme a dusíme na oleji.

## Bramborový salát s houbami

700 g brambor  
200 g hub naložených v octě  
200 g salámu  
5 vajec  
olej  
strouhaný křen  
okurky  
mrkev  
petržel  
celer  
mletý pepř, sůl

Uvaříme oloupané brambory a zeleninu, vše nakrájíme na kostky. Přidáme strouhaný křen, pepř, sůl, nakrájené houby a salám, přilijeme olej a vše dobře promícháme.

## Houbový paprikáš

500 g hub  
1 lžice mleté červené papriky  
200 ml sladké smetany  
2 žoutky  
40 g másla  
20 g hladké mouky  
1 cibule  
sůl

Nakrájenou cibuli osmažíme na másle, přidáme pokrájené houby, sůl, červenou papriku. Směs podusíme a zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali žoutky a mouku. Jakmile přejde varem, odstavíme. Podáváme s chlebem nebo s knedlíkem.

## Houby na provensálský způsob

800 g hub  
100 ml kečupu  
1 větší cibule  
20 g másla  
olej  
zelená petrželová nať, sůl

Nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme pokrájené houby, osolíme a udusíme. Před dokončením přimícháme kečup a kousek másla. Nakonec posypeme nakrájenou petrželovou natí.

## Kuře s houbovou nádivkou

1 kuře  
200 g hub  
40 g másla  
1 vejce  
100 ml oleje  
100 ml mléka  
2 rohlíky  
1 menší cibule  
1 lžice grilovacího koření  
mletý pepř, zelená petrželová nať, sůl

Na másle zpěníme cibulku a osmažíme na ní pokrájené houby. Smícháme s rohlíky rozmočenými v mléce, vejcem, sekanou petrželovou natí, opepříme, osolíme. Spojíme v nádivku, kterou naplníme kuře. Na pekáči potřeme celý povrch kuřete olejem s grilovacím kořením a solí. Pečeme ve vyhřáté troubě, občas podléváme vodou a potíráme směsí oleje a koření.

## Smetanová majonéza se žampióny

500 g žampiónů  
200 ml smetany  
2 žoutky  
olej  
mrkev  
okurky  
mletý pepř, sůl

Na troše oleje udusíme nakrájené, osolené a opepřené houby, odstavíme. Přilijeme smetanu rozšlehanou se žoutky, přidáme na kostky rozkrájené okurky a mrkev a důkladně promícháme.

## Omáčka z čerstvých hub

250 g hub  
1 žloutek  
150 ml mléka  
20 g hladké mouky  
40 g másla  
olej  
citronová šťáva  
mletý pepř, zelená petrželová nať, sůl

Pokrájené houby udusíme na oleji. Z másla a mouky uděláme zásmazku, zalijeme ji třetinou mléka, přidáme udušené houby, sůl, pepř, žloutek rozšlehaný ve zbytku mléka a sekanou petrželovou natí. Nakonec dochutíme citronovou šťávou.

## Omáčka ze sušených hub

1 hrst sušených hub  
300 ml mléka  
250 ml smetany  
40 g hladké mouky  
1 lžice másla  
citronová kůra  
ocet  
cukr, sůl

Houby namočíme alespoň na hodinu do mléka, pak nakrájíme nebo rozmixujeme; osolíme a udusíme na másle. Podle potřeby podléváme vodou. Nakonec přilijeme moukou zahuštěnou smetanou. Omáčku dochutíme cukrem, octem a strouhanou citronovou kůrou.

## Houbový trhanec

500 g hub  
5 rohlíků  
3 vejce  
500 ml mléka  
30 g másla  
3 lžice oleje  
kmín, zelená petrželová nať, sůl  
tuk na vytření pekáče

Nakrájíme houby na plátky, posypeme drceným kmínem, sekanou zelenou petrželovou natí, osolíme a podusíme na oleji. Rohlíky pokrájíme na kostky, přidáme rozpuštěné máslo a vejce rozšlehaná ve vlažném mléce. Přimícháme podušené houby a směs rozložíme na vytřený pekáč a zapečeme.

## Houbové karbanátky

500 g čerstvých hub (nebo 50 g sušených)  
200 ml oleje  
3 žloutky  
80 g strouhanky  
1 houska  
kysaná smetana  
mléko  
1 cibule  
grilovací koření, mletý pepř, kmín, sůl

Očištěné houby pokrájíme, přidáme drcený kmín, sůl a podusíme na oleji. Přidáme osmaženou cibuli, žloutky, housku rozmočenou v mléce a koření. Vše dobře promícháme a chvíli dusíme. Odstavíme, přilijeme smetanu. Ze směsi tvarujeme karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji. Podáváme s bramborovou kaší a syrovou zeleninou.

(Připravujeme-li karbanátky ze sušených hub, je nutné houby alespoň 2 hodiny máčet ve vlažné vodě nebo v mléce.)

## Lišky s kečupem

400 g lišek  
100 ml kečupu  
1 vejce  
50 g tuku  
drcený kmín, kari, sůl

Lišky nakrájíme, dusíme na tuku s kari kořením, kmínem a solí. Přidáme rozmíchané vejce a po 2 minutách odstavíme, zalijeme kečupem. Podáváme s pečivem.

## Hlívy na smetaně

600 g hlív  
200 ml smetany  
50 g másla  
30 g hladké mouky  
1 cibule  
mletý muškátový oříšek, sůl

Cibuli osmažíme na másle, přidáme nakrájené houby a muškátový oříšek, osolíme a dusíme 20 minut. Nakonec přilijeme smetanu zahuštěnou moukou, necháme přejít varem a odstavíme.

## Žampionový guláš

500 g žampionů (100 g sterilovaných)  
50 g oleje  
100 g cibule  
50 g zelená paprika  
50 g rajčata  
zeleninový vývar  
100 g kysané smetany  
sůl, kmín, mletá paprika

Nakrájenou cibuli orestujeme na oleji, přidáme koření, plátky syrových žampionů a podusíme. Podlijeme zeleninovým vývarem, přidáme papriku, rajčata, (sekané sterilované žampiony), smetanu a krátce prohřejeme. Guláš můžeme zahustit maizenou rozmíchanou ve vodě.

## Houbová pizza

500 g lístkového těsta  
350 g žampionů nebo jiných jemných hub  
200 g tvrdého sýra  
3 vejce  
150 ml smetany  
pepř, mletá červená paprika, strouhaný muškátový oříšek, sůl

Lístkové těsto rozválíme a vyložíme jím dno a stěny pečící formy. Na těsto rozložíme směs udušených hub, vajec, smetany, strouhaného sýra, koření a soli. Pečeme ve vyhřáté troubě.

## Staročeský kuba

300 g krup  
30 g sušených hub  
80 g tuku  
1 cibule  
3 stroužky česneku  
majoránka, kmín, sůl

Nakrájenou cibuli a kroupy osmažíme na tuku. Osolíme, přilijeme 700 ml vody a uvaříme doměkka. Předmáčené plátky hub udusíme na tuku s kmínem. Houby smícháme s uvařenými kroupami, okořeníme majoránkou a česnekem rozetřeným se solí. Dobře promícháme, směs přeneseme do vymaštěného pekáče, pokropíme rozpuštěným tukem a zapékáme v troubě 25 minut. Podáváme se zeleninou.

## Houbové rizoto

250 g rýže  
400 g hub  
2 zelené papriky  
1 cibule  
olej  
kečup  
sůl

Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme pokrájenou papriku a podusíme. Pak přidáme pokrájené houby, osolíme a udušíme doměkka. Nakonec smícháme s uvařenou rýží. Na talířích pokapeme kečupem.