

Houbový kuba

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houby namočíme ve vodě a povaříme. Kroupy udusíme ve vodě s kmínem. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a podusíme společně s vařenými houbami. Přidáme kroupy, kmín, česnek a majoránku. Směs zapečeme ve vymazaném pekáči dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 40 g
- **Česnek sušený granulovaný** 25 g - 8 g
- **Majoránka** 7 g - 4 g
- **Lagris pohanka loupaná** 500 g - 320 g
- **Olej řepkový** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

