

Slaninová vánoční Kuba

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Namočíme si houby a necháme je hodinu změkhnout. Kroupy propláchneme ve vodě a dáme je vařit v osolené vodě se lžičkou sádla, aby se kroupy neslepily. Nakrájíme cibulku najemno, prolisujeme česnek a dáme na pánev se sádlem. K tomu přidáme houby a necháme 15 minut povařit. pak vše smícháme s kroupami. Vymažeme sádlem pekáč a po jeho dně vyklademe slaninu, dáme na to směs, rovnoměrně rozmístíme po pekáči. Poklademe slaninou a pečeme 45 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Sádlo** - 100 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 2500 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 200 g
- **Majoránka 7 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Lagris pohanka loupaná 500 g** - 500 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

