

Recepty z muzea

# ŠTĚDROVEČERNÍ HOUBOVÝ KUBA

50 dkg krupek (perličky nebo lámanka)

15 dkg hub (nejlépe sušených)

česnek podle chuti

domácí škvařené sádlo

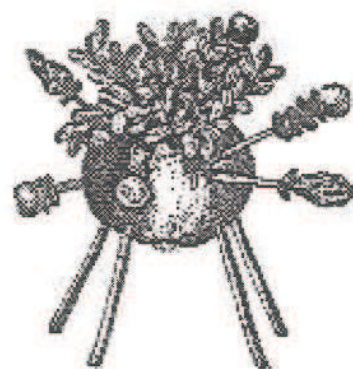
sůl

pepř

drcený kmín

majoránka

$\frac{1}{2}$  cibule



Krupky několikrát propláchneme. Zalijeme více než dvojnásobkem vody a vaříme, až jsou měkké a voda se odvaří. Sušené houby namočíme nejlépe den předem.

Slijeme dáme čerstvou vodu a vaříme až změknou. Zpěníme cibulku na troše sádla, přidáme uvařené pokrájené houby, sůl, pepř a drcený kmín a společně krátce podusíme.

Uvařené kroupy přendáme na pekáč, přidáme dušené houby, utřený česnek, podle chuti dosolíme a připepríme, zalijeme trochou rozpuštěného sádla a řádně promícháme.

Promíchanou směs rovnoměrně rozetřeme po pekáči a dáme do trouby péct. Peče se podle toho, kolik v krupkách zůstalo vody. Upečený kuba má zlatavou kůrčičku. Podává se teplý i studený s kyselou okurkou či salátem z kysaného zelí.



OPROSTANOVÁNO EVROPSKOU UNII EVROPSKÝM FONDU PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ  
INVESTICE DO KVALITATIVNÍHO  
ROZVOJE  
KOPANOST DURCH DIE EUROPÄISCHE UNION AUS DEM EUROPÄISCHEN FOND FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG  
INVESTITION IN IURE ZUKUNFT