

Čalamáda z hříbků



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3dní 12h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 3dní 12h 30min , Porce: **10**

1224 kalorií , **80 g** cukrů , **0 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/calamada-z-hribku>

Příprava

3 l vody, 60 g soli a houby uvaříme a propláchneme. Mezitím si svaříme 2 l vody, 60 g soli, krupicový cukr, ocet, nové koření a bobkový list. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky, cibuli na kolečka. Papriku a cibuli dáme do nálevu a asi 15 minut povaříme. Odstavíme, přidáme houby a necháme do druhého dne. Druhý den vyndáme nové koření a bobkový list a čalamádu zavaříme klasickým způsobem jako okurky.

Ingredience

- 5 l vody
- 120 g soli
- 1 kg i více hub
- 4 dcl octa
- 200 g cukru krupice
- 20 kuliček nového koření
- 6 listů bobkového listu
- 1 kg papriky (kapie)
- 1 kg cibule

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Pomocné recepty

