

# Houbový Kuba



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2634** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbovy-kuba>

## Příprava

Uzený bůček uvaříme doměkka, uvaříme kroupy. Zároveň vaříme i předem namočené sušené houby. Bůček nakrájíme na kostičky, smícháme s kroupami, pokrájenými houbami, ochutíme utřeným česnekem, majoránkou, opepříme a osolíme. Vložíme do sádlem vymaštěného pekáčku a v troubě zapečeme. Zapékáme při 170 °C, cca 20 minut.

## Ingredience

- 250 g krup
- 250 g uzeného bůčku
- hrst sušených hub
- 2 stroužky česneku
- 5 lžic sádla
- 1 lžička majoránky
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod