

Zmražení hříbků



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

229 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zmrazeni-hribku>

Příprava

Čerstvě nasbírané houby si načistíme, omyjeme a nakrájíme na drobné kousky. V hrnci si zahřejeme sádlo a hříbky osmažíme. Pak přidáme vodu a dusíme cca 30 minut, dokud se voda z větší části nevypaří.

Následně je necháme vyhladnout a rozdělíme do krabiček (například od Ramy nebo jiných krabiček určeným k zamrazování) a necháme mrazit. Houby se pak kdykoli dají rozmrazit a přidat do polévek či omáček.

Ingredience

- 6 hrstí čerstvých hub
- 2 lžíce sádla
- 2 dcl vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Ostatní

Tip k receptu

Hříbkovou směs můžeme i trošičku posolit, ale mysleme na to, že pokud je použijeme do jiných pokrmů, nesmíme jej solit vůbec nebo jen minimálně.

