



Hubová sezóna je tu

.

//

.

Suroviny:

1 kg čerstvých lesných húb

1 l studenej vody

2 cibule

1 lyžicu octu

1 lyžicu soli

2 bobkové listy

4 guličky nového korenia

6 guličiek celého čierneho korenia

150 ml octu

350 ml vody

1 lyžičku soli

2 lyžičky cukru kryštál

Postup:

Vodu nalejeme do hrnca a pridáme ocot, soľ a všetko korenie. Huby očistíme, tie väčšie prípadne pokrájame na menšie kúsky. Vodu privedieme pozvoľna k varu, nasypeme do nej huby a 5 minút povaríme. V druhom hrnci uvaríme vodu s octom, cukrom a soľou na nálev. V okamihu, kedy sa voda začne variť, odstavíme z platne. Povarené huby scedíme. Cibuľu

nakrájame na kolieska a spolu s hubami ich rozdelíme do zaváracích pohárov. Hneď ich zalejeme horúcim nálevom. Dávame pozor, aby huby boli úplne potopené. Poháre dobre uzavrieme viečkami a vložíme ich do sterilizačného hrnca s horúcou vodou (musia byť celé ponorené), Vodu zohrejeme na 90 ° C a sterilizujeme 25 až 30 minút.

.

//

.