

Houbový kuba

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Houby namočíme ve vodě a povaříme. Kroupy udusíme ve vodě s kmínem. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a podusíme společně s vařenými houbami. Přidáme kroupy, kmín, česnek a majoránku. Směs zapečeme ve vymazaném pekáči dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Kroupy, Krupky** - 152 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 32 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 4 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 120 g

