

Houbové hody

ČEŠI PATŘÍ V KONZUMACI HUB KE SVĚTOVÉ ŠPIČCE

Kdo by jim odolal? Vypěstované nebo nalezené v přírodě, houby jsou vždy žádané. Vyznačují se totiž intenzivním aroma a chutí.

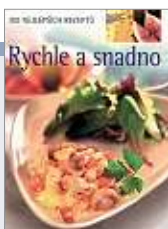


Jsou země, kde je sběr hub regulován a některé se sbírat ani nesmí, jinde je zase zakázáno vstoupit do soukromých lesů. U nás je už od dob Karla IV. sběr i prodej hub tolerován. Připravit z nich nějaký pokrm zvládnou v našich luzích a hájích díky tradicím i ti, kteří žádnými velmistry v kuchyni nejsou.

Dokonce už se najdou i restaurace, kde se nebojí hostům nabídnout v houbové sezoně smaženici, řízky z bedly či jiný obecně známý pokrm z hub. Bohužel se ale setkáte i s takovými, kde v jídelníčku tvrdí, že mají něco s hříbkami či liškami, a ony se z toho vyklubou obyčejné uměle pěstované žampiony.

Knižní tip

Linda Doeserová
100 nejlepších receptů
Rychle a snadno
Slovart
www.slovart.cz



Samostatnou kulinářskou kapitolou jsou zlatem vyvažované bílé a černé lanýže. Ty však pro tentokrát nechme stranou, jejich sezona teprve přijde.

Pokud se vám však podaří najít někde v jehličnatém lese třeba kotrč kadeřavý, který svým vzhledem připomíná květák, můžete si dopřát stejné kulinářské rozkoše. Vsadím se, že například divokou kachnu na kotrči a víně ocení i zapřísněný nepřítel divočiny a hub. Už vůně je tak ohromující, že zapomenete na své averze a budete mít co dělat, aby kousek zbyl na vás.

Při přípravě hub v kuchyni platí jedna životně důležitá zásada. Používejte jenom houby, které opravdu dobře znáte. Potom už se můžete držet klasiky i experimentovat. Ve výsledku by však neměla být chuť hub potlačena nebo přebita jinými přísadami – to by v jídle potom ani nemusely být. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

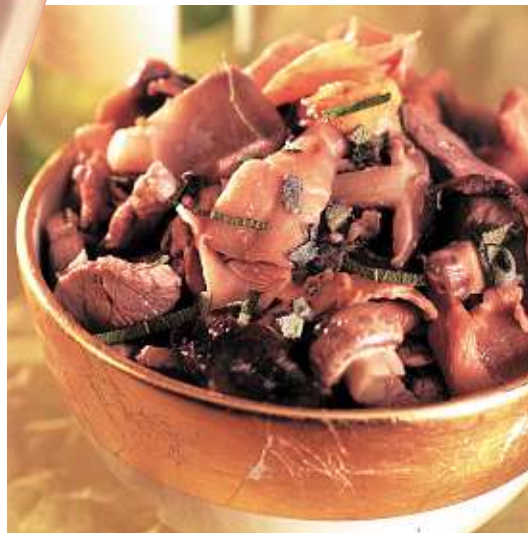
Vařte s námi

Flambované krevety s žampiony

4 porce

• 40 g másla • 2 šalotky • 230 g vyloupaných uvařených krevet • 120 g menších žampionů • 1 lžice citronové šťávy • špetka nastrouhaného muškátového oříšku • 3 lžice pálenky • 150 ml smetany ke šlehání • sůl, pepř

Na pánvi rozežřejeme máslo, přidáme nakrájenou šalotku a na mírném ohni ji asi pět minut restujeme. Přidáme krevety a rozpálené žampiony a asi 3 – 4 minuty je opékáme, ochutíme citronovou šťávou, muškátovým oříškem, osolíme a opepříme. Pálenku zapálíme a nalijeme na směs, kterou ještě asi 2 – 3 minuty opékáme. Potom do ní vmícháme šlehačku a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí.



Vepřové na houbách

4 porce

• 700 g libového vepřového • 1 lžice másla • 280 g hub • 6 lžic suchého bílého vína • 230 g zakysané smetany nebo crème fraîche • 1 lžice čerstvé nakrájené šalvěje • sůl, pepř

V hluboké pánvi rozežřejeme máslo a přidáme na nudličky nakrájené maso a na středně silném ohni opékáme za všech stran asi 5 minut. Přendáme ho na talíř a přikryjeme. Na pánvi dáme nakrájené houby a za stálého míchání je asi 5 – 7 minut opékáme doměkka. Podlijeme vínem, přivedeme do varu a vaříme, až se všechna tekutina odpaří. Přidáme zakysanou smetanu a omáčku přivedeme do varu. Na pánvi vrátíme maso a přidáme nakrájenou šalvěj a maso s houbami krátce prohřejeme.