

# Kuba

Potřebujeme:

- 1 velkou cibuli
- sůl
- několik stroužků česneku nebo česnekovou sůl (česnek tam musí být cítit)
- 2-3 lžíce sádla (může být i jiný tuk, ale sádlo je sádlo)
- majoránka
- sušené houby
- 30 dkg kroup
- drcený nebo celý kmín

Kroupy propláchneme a necháme aspoň 2 hodiny napučet. Ve stejné vodě (na vaření je třeba vody aspoň 2x víc než kroup) vaříme doměkka.

Mezitím nadrobno nakrájíme cibuli a osmahneme, přidáme česnek (stroužky nakrájíme), přidáme předem namočené houby, osolíme, vmícháme koření a dusíme doměkka. Podlíváme vodou z hub (ale spíše až po chvíli, cibulka by neměla být vařená).

Podušené houby smícháme se scezenými krupkami a dáme na 30 minut zapéct.



Varianta může být zalití kroup rozmíchaným vajíčkem v mléce.



Další možností je - pokud nemáte houby - udělat trochu hustší houbovou polívku z pytlíku a tím vařené krupky s přidanou cibulí a kořením zalít a pak dát zapéct.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/kuba>

Last update: **2024/07/20 19:31**

