Recept na nakládané houby na kyselo

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-nakladane-houby-na-kyselo.html

Sbírání hub je moje velká vášeň. Myslím, že nejen moje. Už cestou z lesa přesně vím, co s nimi udělám. Bude smaženice, bramboračka, houbová omáčka na smetaně a ty malé, krásně tvrdé, tak ty půjdou naložit do octa, nakyselo. Skleničku hub dokážu sníst na posezení. Pikantní a doma nakládané houby jsou lahůdka.

Můj velký vzor ve sběru a identifikaci hub byl pan Smotlacha. Jeho pravidlo číslo jedna bylo: „Sbírat jen houby, které dobře znám a které se nedají zaměnit“. Tohoto pravidla se držím.

Na přípravu 4 skleniček naložených hub na kyselo budeme potřebovat

- 1 kg tvrdších hub (hříbky, křemenáče, lišky)
- 4 velké bobkové listy
- 8 kuliček černého pepře
- 8 kuliček nového koření
- 3,5 dl vody
- 25 g soli (1 polévkovou lžíci)
- 165 ml kvasného octa (8 %)
- 15 g krystalového cukru (2 čajové lžičky vrchem)

Dále budeme potřebovat

- 4 skleničky o obsahu přibližně 300 ml

Postup nakládání hub na kyselo

Houby, nejlepší jsou ty mladé a krásně tvrdé hříbky nebo křemenáče, dobře očistíme a nakrájíme je na větší kusy. Odměříme a odvážíme si všechny uvedené suroviny.

Skleničky i víčka důkladně umyjeme.

Do kastrolu s širším dnem nalijeme 3,5 dl studené vody, přidáme přelomené 4 bobkové listy, 8 kuliček nového koření a 8 kuliček černého pepře. Nakonec přisypeme sůl. Vše promícháme a přivedeme k varu.

Do vroucího nálevu přidáme nakrájené houby a promícháme. Znovu přivedeme k varu. Od bodu varu vaříme 5 minut.

Nyní k houbám přilijeme 165 ml kvasného osmiprocentního octa a přisypeme připravený krystalový cukr. Opět přivedeme k varu. Od bodu varu vaříme přesně 4 minuty.

Kastrol odstavíme a pěnu na povrchu necháme spadnout. Po několikerém promíchání se rozpustí. A můžeme houby plnit do připravených skleniček. Neplníme až po okraj, necháme vždy 1 – 1,5 cm volný prostor pod víčkem.

Houby musí zůstat ponořené v láku.

Okraje skleniček otřeme papírovou utěrkou a skleničky zavíčkujeme.

Do hrnce na zavařování položím čistou utěrku, na ni vyskládám připravené skleničky a zaliju studenou vodou, aby skleničky byly celé pod vodou.

Po dosažení teploty 90 °C sterilujeme 25 minut. A pak už se můžeme těšit na úžasnou chuť kyselých houbiček, třeba o vánocích k pečenému krocanovi.