

Hubová polievka

Potrebuje:

- 20 g sušených dubákov
- 1,5 l vody
- 40 g hladkej múky
- soľ
- 2 lyžice masť
- cesnak
- mletá červená paprika
- čerstvá petržlenová vňať

Príprava jedla:

Huby dáme variť do slanej vody na 30 minút. Medzitým si na masť opražíme hladkú múku, dochutíme cesnakom a nakoniec mletou červenou paprikou. Zalejeme studenou vodou a rozmiešame. Vlejeme do polievky, uvedieme do varu. Povaríme a nakoniec ochutíme zelenou petržlenovou vňaťou. Podávame s domácimi rezancami.

Hovädzie dusené na hubách

Potrebuje:

- 20 g sušených dubákov
- 600 g hovädzieho mäsa
- 80 g masť
- cibuľa
- soľ
- rasca
- 20 g hladkej múky

Príprava jedla:

Mäso pokrájame na plátky, nasolíme, naklepeme a opečieme na masť. Nadrobno pokrájajú cibuľu speníme na masť, pridáme vopred namáčané huby, rasca, soľ, opečené rezne mäsa, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, šťavu zaprášime múkou, zamiešame a povaríme. Podávame s ryžou alebo knedľou.