

Hubový pilaf

Potrebuje:

- 20 g sušenej poľničky
- 250 g ryže
- 75 g tuku
- 2 mrkvy
- 2 cibule
- lyžička pálivej papriky
- 2 zelené papriky
- soľ

Príprava jedla:

Na tuku osmažíme nakrájanú cibuľu a namáčané huby. Pridáme nastrúhanú mrkvu a smažíme ďalej. Potom podlejeme vriacou vodou, osolíme, opaprikujeme, pridáme zelenú papriku nakrájanú na rezančeky. Prisypeme ryžu, zamiešame a podlejeme. Dusíme veľmi mierne asi 20 minút a podávame.

Huby na paradajkách

Potrebuje:

- 40g sušenej poľničky
- 2 paradajky
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 2 lyžice masla
- čili
- sladká paprika
- trochu zeleného petržlenu
- soľ

Príprava jedla:

Na masle osmažíme cibuľu do sklovita. Pridáme rozotrený cesnak, korenie a nadrobno nakrájaný petržlen. Pridáme nakrájané paradajky, namáčané huby a 30 min. podusíme. Podávame s pečivom alebo s toastom.