



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Hubová máčanka

Na hubovú máčanku budete potrebovať (pre 4 osoby):

veľkú hrst sušených lesných húb
 1 liter šťavy z kvasenej kapusty (jušky)
 1 menšiu cibuľu
 2 strúčiky cesnaku
 2 bobkové listy
 3 guľôčky nového korenia
 250 ml kyslej smotany
 250 ml sladkej šľahačkovej smotany
 4 lyžice hladkej múky
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Sušené huby namočte do studenej vody aspoň hodinu pred varením. Odoberte šťavu z kyslej kapusty, podľa jej kyslosti ju môžete zriediť aj s vodou. Huby scedte, ale pokojne môžete použiť aj vodu z nich a dajte ich variť do šťavy z kyslej kapusty spolu s bobkovým listom a novým korením asi na 30 minút. Kyslé prostredie zabezpečí, že huby nebudú úplne mäkké. Tento postup máme radi my, samozrejme, ak preferujete mäkšie huby dajte ich variť do menšieho množstva osolenej vody tiež s bobkovým listom a novým korením a až po ich zmäknutí k nim pridajte jušku.

Kyslú a sladkú smotanu zmiešajte, pridajte trochu horúcej šťavy, v ktorej sa varia huby, pridajte hladkú múku a dobre rozmiešajte. Zmes vlejte k hubám a povarte, dosolte a dokoreňte. Množstvo múky si, samozrejme, môžete prispôsobiť podľa toho akú hustotu máčanky preferujete.

Hubovú máčanku podávame s opraženou cibulkou a dobrým chlebom. V niektorých rodinách sa prelieva aj rozpusteným maslom, či opraženou slaninkou.