Houbový kuba se sýrem Lipánek Zlaťáček

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 125 g krup
- 150 ml vývaru
- 1 větší cibule
- 50 g sušených hub
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce Jihočeského másla + na potírání formy
- Lipánek Zlaťáček
- hrst petrželky + na ozdobu
- hrst pažitky
- 1 lžička sušené majoránky
- špetka kmínu
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Sušené houby namočíme do vody. Propláchnuté kroupy zalijeme 0,75 l vody, osolíme a uvaříme doměkka. Cibuli a česnek nakrájíme najemno. Z hub vymačkáme vodu a nakrájíme je na větší kusy. V hrnci na Jihočeském másle orestujeme cibuli dozlatova, přidáme houby, česnek, kmín a restujeme dalších cca 5 minut. Přidáme kroupy a majoránku. Kroupy podlijeme vývarem a za stálého míchání povaříme, dokud směs nezhoustne. Přidáme pažitku, petrželku, dochutíme solí a pepřem. Hotové kroupy přendáme do Jihočeským máslem vymazané zapékací formy, nahoru poklademe nakrájený sýr Lipánek Zlaťáček a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut.