

Houbová čalamáda – recept

Ingrediencie:

- 1,5 kg tvrdších hub
 - 600 g cibule
 - 500 g papriky (červená je lepší)
 - 1 rajčatový protlak menší
 - 1 kečup (lepší je ostrý pro zvýraznění chuti)
 - 0,25 l oleje
- ### Nálev:
- 2 dcl. octa
 - 1 dcl. vody
 - 30 g. soli
 - 100 g. cukru
 - 3 hřebíčky
 - 5 kuliček nového koření
 - 5 kuliček pepře
 - 2 bobkové listy

Postup:

Houby očistíme, opláchneme a nakrájíme na kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme, to samé uděláme s paprikou. Vše pak vložíme do hrnce a přidáme rajčatový protlak, kečup a olej. Předem se mají povařit pouze houby, a to cca *3 až 5 minut*. Kdyby tam byly modrající houby jako hřib kovář nebo koloděj, tak ty je potřeba povařit zvlášť asi *15 minut* a potom k nim přihodit do vařící vody na *5 minut* ostatní houby. Považené houby se propláchnou, nechají trochu okapat a přidají do směsi zeleniny, kečupu, protlaku a oleje.

Nálev:

Ingrediencie na nálev dáme do hrnce a vše povaříme, aby se uvolnily chuti. Z nálevu vyndáme hřebíčky, nové koření, pepř a bobkové listy. Nálev nalijeme do hrnce se směsí hub a zeleniny. Vše dobře promícháme a plníme do zavařovacích skleniček. Skleničky dáme do hrnce a zavařujeme při teplotě 90°C minimálně *20 až 30 minut*.

Pokud chcete čalamádu jako chuťovku, pak to dejte do malých skleniček, pokud chcete čalamádu jako součást hlavního jídla, například s rýží, potom do větších.