

HUBY PORTOBELLO S CESNAKOM A PARMEZÁNOM



Huby portobello sa pred marinovaním a grilovaním špikujú rôznymi dobrotami. V recepte sa používa cesnak a parmezán, no nebojte sa experimentovať s kúskami slaniny alebo šunky prosciutto.

Suroviny:

4 veľké huby portobello (každá 200 až 250 g)

2 veľké strúčiky cesnaku

30 g parmezánu

čerstvý alebo sušený rozmarín

2 lyžice píniových orieškov

150 ml vínneho octu

olivový olej

čerstvé lístky bazalky

soľ, čierne mleté korenie

Hubám odrežeme hlúbiky, očistíme klobúčiky a poprepichujeme ich nožom. Do dierok rovnomerne vsunieme na prúžky nakrájaný cesnak, kúsky syra, píniové oriešky a rozmarín.

Malé množstvo octu odložíme bokom (asi dve lyžice), zvyšok nalejeme do misky. Pridáme soľ a korenie podľa chuti a miešame, kým sa soľ nerozpustí. Pridáme olivový olej a listy bazalky a opäť premiešame. Časť zmesi nalejeme na dno pekáča a rovnomerne naň poukladáme klobúčiky podhubím nahor. Zvyšok marinády nalejeme na huby a necháme v chladničke marinovať minimálne 30 minút, najviac však 3 hodiny.

Huby vyberieme z marinády a ak bazalka zvädla, nálev scedíme. Do marinády pridáme zvyšok vínneho octu a zamiešame. Huby poukladáme na gril podhubím nadol a grilujeme ich asi 3 minúty. Potom huby obrátíme a nalejeme na ne trochu zvyšnej marinády. Grilujeme ešte asi 5 minút, kým klobúčiky nezhnednú a neskrehnú. Na vytvorenie peknej opečenej mriežky ich každé 2 minúty mierne pootočime.

Hotové huby podávame ešte horúce.

POMŮCKY: AO, KSS, PARIPA	MENO APOLÓNIE	ASIAN-PACIFIC ECONOMIC COOPERATION (SKR.)	1. ČASŤ TAJNIČKY	MENO ILONY	CEZ	VYSLOVOVAL REDUKOVANÉ A	... sú huby schopné recyklovať a vytvoriť z nich kvalitnú pôdu.				
PEKNÝ A MOCNÝ KŮN (EXPR.)								RUSKÝ LAHKO ALKOHOLICKÝ NÁPOJ	SYSTÉM KONTROLY A RIADENIA (SKR.)	KÓD SVANČINY	
OHOROK								KUVAJTSKÉ NORMY			
ALPA								VELMI KRÁTKE VLNY (SKR.)			
ČIN, ZÁKON (ANG.)				ALEBO (SKR.)				2. ČASŤ TAJNIČKY			
	MPZ KUVAJTU	DRUH NARKOTIKA BALIACI PAPIER					SKUPENSTVO VODY KLUB KYNOLÓ- GICKÝCH AKTÍVT				
MALÉ PLOCHÉ SKALNATÉ POBREŽIE					ŽNI ČÍTAM (ČESKY)				ÚNIK	MENO KORNELA	
MENO ANTONA								ÚSTREDNÉ KÚRENIE (SKR.)			
	EČV MYJAVY KRAJSKÝ ÚRAD (SKR.)			TÝMTO SMEROM AMATÉRSKA ATLETICKÁ ASOCIÁCIA				MENO EVY			
KILOPOND (ZN.)			AUSTRÁLIA (KÓD)				DŮVERUJ				
ČASŤ TVÁRE			TVORIŠ TKANINU		BABYLONSKÁ BOHYŇA ZEME	MEDZINAR. KONFED. KREŠT. ODBOROV L (FONETICKY)					
	RYBIE VAJÍČKO	FILMOVACÍ PRÍSTROJ VOKALIZAČNÁ PREDLOŽKA							HUDOBNÝ PREJAV	BÝK, BUJAK (NÁR.)	
DRUHÁ				LEŽ EURÓPSKY MENOVÝ SYSTÉM				EČV SABINOVA IGOR (DOMÁCKY)			
KAŠA (ČESKY)					ŽIDOVSKÝ MESIAC (JÚL – AUG.)	ODHADY LESNÁ SPRÁVA (SKR.)					
ROAD (SKR.)			PRST NA RUKE								
KÓD ANGOLY			SLOVENSKÝ VYSOKOŠKOL- SKÝ SPOLOK- SKÝ (SKR.)					KONZERVAČNÝ PROSTRIEDOK			