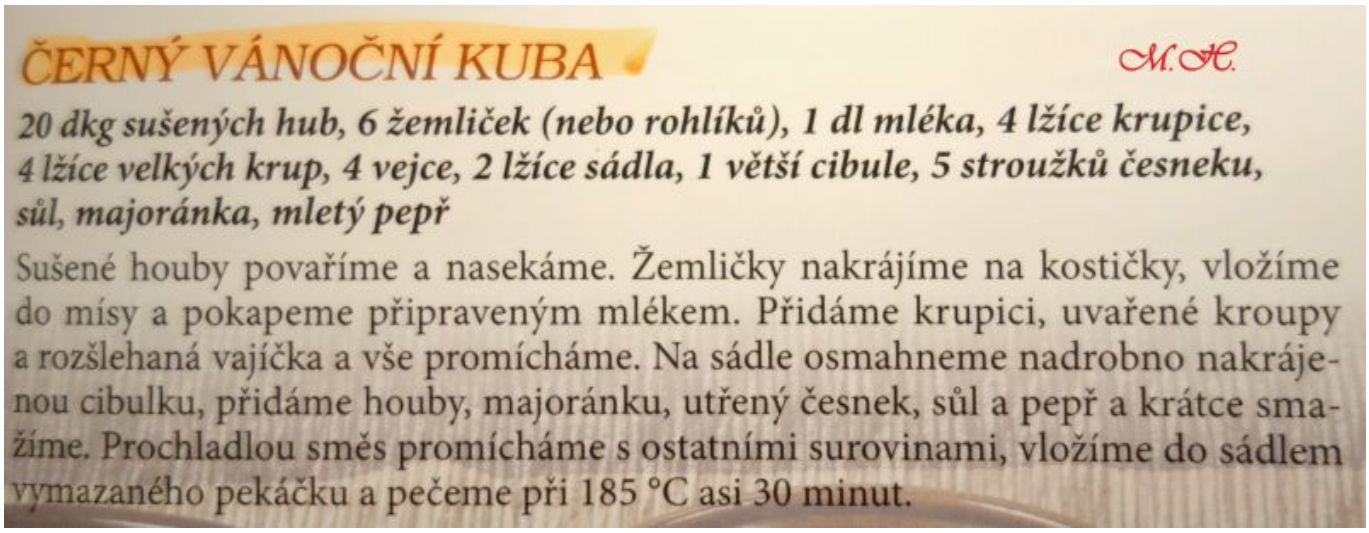
Vánoční kuba mé šumavské babičky

https://varimesmarcelou.cz/houby/vanocni-kuba-me-sumavske-babicky.html

K vánocům patří tradice. Říkalo se, že když se budeme postit, uvidíme večer zlaté prasátko. Šumava byl chudý kraj a o mase, kaprovi či salátu si mohli tamní obyvatelé jenom nechat snít. Ale čeho byl dostatek, to byly usušené houby. Na Štědrý den se vždy pekl černý vánoční kuba. Černý proto, že obsahoval převážně tmavé druhy hub.

A pro ty, kteří nevěří tomu, co jsem napsala v úvodu článku, přikládám fotografii receptu na "černého vánočního kubu" z knihy od Lucie Kohoutové s názvem "Tradičné svátky a recepty ze šumavské vesnice".



ČERNÝ VÁNOČNÍ KUBA M.H.

20 dkg sušených hub, 6 žemliček (nebo rohlíků), 1 dl mléka, 4 lžíce krupice, 4 lžíce velkých krup, 4 vejce, 2 lžíce sádla, 1 větší cibule, 5 stroužků česneku, sůl, majoránka, mletý pepř

Sušené houby povaříme a nasekáme. Žemličky nakrájíme na kostičky, vložíme do mísy a pokapeme připraveným mlékem. Přidáme krupici, uvařené kroupy a rozšlehaná vajíčka a vše promícháme. Na sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme houby, majoránku, utřený česnek, sůl a pepř a krátce smažíme. Prochladlou směs promícháme s ostatními surovinami, vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a pečeme při 185 °C asi 30 minut.

Autor receptu z fotografie: Lenka Kohoutová; otištěno v knize TRADIČNÍ SVÁTKY A RECEPTY ze šumavské vesnice; nakladatelství DONA s.r.o. 2017.

Na přípravu mého repceptu budete potřebovat

- 100 g sušených hub
- 6 ks staršího bílého pečiva (housky nebo rohlíky)
- 1 dl mléka
- 4 polévkové lžíce krupice
- 4 vejce
- hrst uvařených krup (lze vynechat, případně přidat více či méně dle vlastního uvážní)
- 40 g sádla
- 1 větší cibule
- 3 stroužky česneku
- Sůl, majoránka, mletý pepř

Postup

Sušené houby namočíme, do vlažné vody, nejlépe přes noc. Změklé houby uvaříme v osolené vodě. Necháme je okapat na sítku a pak je nasekáme na drobnější kousky.

Pečivo nakrájíme na kostičky, vložíme do mísy a pokapeme připraveným mlékem. Přidáme krupici a rozšlehaná vajíčka. Vše důkladně promícháme.

Mezi tím dáme na rozpálenou pánev sádlo, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a asi 5 minut smažíme.

K cibulce vložíme nasekané houby a rozdrcený česnek a krátce zarestujeme. Pánev odstavíme. Přidáme sůl a majoránku.

Zamícháme a osmahnutou směs přidáme do mísy s pečivem. Nakonec přidáme čerstvě umletý pepř, promícháme. Zlehka ochutnáme, je-li pokrm chuťově vyvážený dle našich zvyklostí.

Připravenou zapékací misku, kterou jsme si vymastili sádlem a vysypali strouhankou, naplníme připravenou směsí.

Rada: Volíme raději prostornější zapékací misku nebo pekáč. Výška směsi by měla být maximálně 4 cm vysoká, aby se černý kuba propekl a na povrchu byl krásně křupavý.

Vánočního kubu pečeme v troubě, předehřáté na 180 °C přibližně 30 minut. Povrch musí mít zlatou barvu. Je-li upečený i uvnitř poznáme, když do těst zapíchneme špejli a po vyndání bude suchá.

Co říkáte, že už cítíte tu vůni. Tuším, že ano, voní krásně.