Houbový nákyp

https://varimesmarcelou.cz/houbovy-nakyp

Houbový nákyp je výborný tip na zpracování velkého množství hub, když už máme houby nasušené, naložené, zamražené a vyčerpali jsme celý rodinný repertoár jídel.

Na 6-8 porcí houbového nákypu si připravíme

Na přípravu hub

- 500 g dušených nakrájených čerstvých hub (nejlepší je směs)
- 1 velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci tuku (sádlo nebo olej)
- Sůl
- Mletý černý pepř

Na dokončení houbového nákypu

- 10 rohlíků nakrájených na kostičky (pečivo by nemělo být tvrdé)
- 2-3 krajíce (velké) chleba i s kůrkou nakrájené na kostičky
- 5 vajec (žloutky zvlášť, bílky zvlášť)
- 400 ml hovězího vývaru
- 2 polévkové lžíce mouky krupice
- Sůl
- 2 čajové lžičky sušené majoránky
- Velkou kytici nasekaných bylinek (špičky kopřiv, petržel, pažitka - co zahrada dá)

Dále si připravíme

- Tuk na vymazání formy
- Strouhanku na vysypání formy
- Formu – plech s vyšším okrajem (š 20 cm, d 30 cm)

Nákyp pečeme na 200 °C po dobu 55 minut, na posledních 5 minut zapneme horkovzduch

Postup přípravy houbového nákypu

Na jedné polévkové lžíci tuku (měla jsem sádlo) podusíme jednu opravdu velkou cibuli, nakrájenou na kostičky.

Když cibule začne lehce zlátnout, přidáme k ní 500 g předem podušených a nakrájených hub. Houby smažíme a mícháme asi 5 minut, pak zdroj tepla vypneme.

Směs osolíme a přidáme i mletý černý pepř. Obojí dle zvyklostí strávníků. Promícháme. Směs necháme téměř vychladnout.



Nyní si vymažeme formu na pečení a vysypeme ji strouhankou. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C, horní i dolní ohřev.

Do mísy, ve které nákyp budeme připravovat, nasypeme kostičky rohlíků i chleba. Posypeme je pro začátek 1 čajovou lžičkou soli, přidáme majoránku a promícháme.



V mističce metlou promícháme 5 žloutků se 2 lžícemi mouky krupice a chladným hovězím vývarem. Krásně žlutou kaši nalijeme na kostičky pečiva.

Přidáme i usmažené houby i nasekané bylinky.



Těsto na houbový nákyp nejprve promícháme měchačkou a pak vidličkou s delšímu hroty. Mícháme intenzivně, aby se vše propojilo do kompaktního těsta. Nyní ochutnáme, zda je těsto dost slané. Pokud ne, ještě dosolíme. Můj bratr by přidal ještě drcený česnek. Já ho nepřidávám, protože česnek houbám ukradne jejich unikátní chuť a pak udělá z houbové nákypu nákyp česnekový.

Jako poslední do těsta zapracujeme, ne najednou, ale po částech, do tuha ušlehaný sníh z 5 bílků. Na zapracování použijeme měchačku, kterou sníh vmícháme opatrně do těsta.



Těsto přemístíme do připravené formy, povrch urovnáme ostřejší hranou stěrky. Neuhlazujeme ani nezatlačujeme.



Formu vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme po dobu 55 minut. Na posledních 5 minut zapneme horkovzduch. Povrch těsta po upečení musí být zlatý. Propečení ještě zkontrolujeme vpichem špejle. Pokud je po vyjmutí z těsta suchá, máme upečeno.



Ještě teplý houbový nákyp nakrájíme na jednotlivé porce a podáváme se salátem. Měli jsme salát z červené řepy a kozího sýra – výborná kombinace. Dvě porce nám zbyly, tak druhý den z nich byla skvěle chutnající svačina.