



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



[Recepty](#) 8. 12. 2021 | Ing. Hana Pávková Málková

# Vánoční kuba s houbami a květákem

URL článku: [magazin/recepty/Vanocni-kuba-s-houbami-a-kvetakem\\_\\_s10007x20123.html](http://magazin/recepty/Vanocni-kuba-s-houbami-a-kvetakem__s10007x20123.html)

Kroupy jsou tradiční a nutričně hodnotnou surovinou, na kterou se v jídelníčku často zapomíná. Alespoň na Vánoce je mnoho domácností připravuje v podobě vánočního kuby, zkuste si na ně ale vzpomenout i v průběhu roku a do jídelníčku je občas zařadit. Jsou skvělou přílohou nebo je lze použít i do polévky nebo salátu.



- **Kroupy** jsou zrna různých obilovin, nejčastěji se setkáme s ječnými. Jsou především zdrojem polysacharidů, obsahují ale i vlákninu, vitaminy (zejména skupiny B) a minerální látky.
- **Houby** pokrmu také dodají vlákninu a další prospěšné látky. Pro odlehčení

celého jídla **přidejte i květák**, díky jeho nízké energetické hodnotě si budete moct dopřát větší porci, aniž byste přijali příliš mnoho energie.

## Ingredience: 4 porce

ječné kroupy (v suchém stavu)	200 g
květák	280 g
cibule	100 g
česnek	20 g
sušené houby	20 g
řepkový olej	25 ml
sůl	2 g
majoránka, kmín, pepř	2+2+2 g
celozrnná bulka (60 g)	4 ks

## Postup

1. Kroupy uvaříme doměkka, květák nakrájíme na menší růžičky a uvaříme do poloměkka. Houby si předem namočíme.
2. Cibuli nakrájíme najemno, orestujeme na troše oleje, přidáme prolisovaný česnek a drcený kmín. Poté přidáme uvařené kroupy, namočené houby a předvařený květák.
3. Vše krátce opečeme a dochutíme solí, pepřem a majoránkou.

4. Takto připravenou směs dáme do zapékačské misky a pečeme na 180 stupňů cca 30 minut, dokud povrch nezezlátne.
5. Podáváme s celozrnnou bulkou.

výživové údaje	na porci na 100g celkem				kritéria Víím, co jím
				4 porce	
energetická hodnota (kcal)	kcal	416	140	1665	400-700 kcal/porci
bílkoviny	g	14	5	56	-
sacharidy	g	69	23	277	-
z toho cukry	g	5,6	1,9	22,2	-
tuky	g	8,4	2,8	33,4	-
z toho	-	-	-	-	-
nasyčené mastné kyseliny (SFA)	g	1,1	0,4	0,4	≤ 2 g/100 g
transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0	≤ 0,15 g/100 g
vláknina	g	15	5	58	≥ 1,2/100 g
sůl	g	1	0,36	4	≤ 0,875/100 g
přidaný cukr	g	0	0	0	≤ 3 g/100 g

**Recept prošel hodnocením, odpovídá [kritériím programu](#) a byl [certifikován logem Víím, co jím](#) (hl. jídlo).**

[hlavní jídlo](#) [houby kroupy květák](#) [recept bohatý na vlákninu](#) [receptura dle kritérií Víím, co jím](#) [vánoční recept](#) [vegetariánský recept](#) [zdravý recept](#)

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)