

Jidášovo ucho: rozšířený průvodce

Rozpoznání sušených a namočených hub, bezpečná příprava, využití v kuchyni a recept na křupavý salát.



Co přesně kupujete

Podoba	Charakter a použití
Sušené	Lehké, scvrklé kusy s dlouhou trvanlivostí; před vařením výrazně zvětší objem.
Rehydratované	Pružné, lesklé a zvlněné houby s jemnou chutí a křupavou strukturou.
Černé a černobílé	Liší se vzhledem a tloušťkou; konkrétní přípravu určují pokyny výrobce.
Důležité	Jidášovo ucho je houba, ne náhrada za běžné lesní houby v každém receptu.

Volba podle jídla

Jídlo	Jak s houbami pracovat
Wok	Přidejte je po rehydrataci a očištění; krátce je prohřejte s omáčkou.
Polévka	Nakrájejte je na menší kusy a vložte do vývaru během závěrečné části vaření.
Salát	Po namočení a očištění je krátce povařte, zchladte a dobře osušte.
Náplně	Nasekejte je, aby rovnoměrně rozdělily pružnou strukturu do směsi.

Rychlá orientace

Jemná chuť nechává vyniknout dresink a koření. Pružná struktura funguje nejlépe, když houby po namočení očistíte a nepřevaříte.

Od sušené houby k vaření



Čtyři kroky

Krok	Správný postup
1. Odměřit	Použijte jen potřebné množství; houby po namočení několikanásobně zvětší objem.
2. Namočít	Zalijte čistou vodou a dodržte čas uvedený na obalu.
3. Propláchnout	Vodu slijte, houby propláchněte a odřízněte tuhé kořínky.
4. Tepelně upravit	Před podáváním je uvařte nebo prohřejte podle receptu a pokynů výrobce.

Bezpečná práce bez zbytečných prodlev

Namočte jen množství, které hned zpracujete. Vodu po namáčení nepoužívejte do jídla, houby propláchněte, odstraňte tuhé části a tepelně upravit. Konkrétní čas namáčení a vaření vždy přizpůsobte obalu.

Diagnostika

Problém	Náprava
Houby jsou tuhé	Prodlužte namáčení podle pokynů obalu a odstraňte pevné kořínky.
Salát je vodnatý	Po vaření houby i okurku důkladně osušte a dresink přidejte těsně před podáváním.
Příliš slané	Sójovou omáčku dávkujte postupně a vyvažte ji rýžovým octem a okurkou.
Nevýrazné	Přidejte česnek, jarní cibulku, chilli nebo několik kapek sezamového oleje.
Příliš velké kusy	Po rehydrataci houby nakrájejte na pohodlná sousta.

Uchování

Situace	Postup
Sušené houby	Uchovávejte suché, uzavřené a podle údajů na obalu.
Během namáčení	Nenechávejte je dlouhé hodiny při pokojové teplotě.
Po namočení	Zpracujte bez odkladu; zbytečně je neskladujte.
Hotový pokrm	Zbytky rychle zchladte a uložte do chladničky.

Salát a přímé odkazy



Salát z jidášova ucha

Surovina na 3 porce	Množství
Sušené jidášovo ucho	20 g
Salátová okurka	1 větší kus
Česnek a jarní cibulka	2 stroužky a 2 stonky
Světlá sójová omáčka	1,5 lžice
Rýžový ocet	1,5 lžice
Sezamový olej	1 lžička
Chilli a sezam	Podle chuti

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Namočení	Houby namočte podle obalu, slijte, propláchněte a odstraňte tuhé části.
2. Vaření	Krátce je povařte do bezpečného prohřátí, poté zchladte a osušte.
3. Dresink	Smíchejte sójovou omáčku, rýžový ocet, česnek a sezamový olej.
4. Dokončení	Promíchejte s okurkou a cibulkou; chilli a sezam přidejte až na závěr.

Pět přímých odkazů na produkty

Mountains Jidášovo Ucho Černé 100 g

Základní sušená houba pro salát, wok i polévku. [Otevřít produkt](#)

Dek Som Boon Světlá sójová omáčka 1 l

Slaná složka dresinku bez výrazného ztmavení. [Otevřít produkt](#)

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Jemná kyselost pro studený dresink. [Otevřít produkt](#)

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

Aromatické dokončení salátu. [Otevřít produkt](#)

Farmer Brand Rýžové nudle 5 mm 400 g

Příloha nebo základ pro teplou variantu jídla. [Otevřít produkt](#)

Rychlá kontrola

Kontrola	Správný stav
Objem	Množství po namočení odpovídá receptu.
Čistota	Houby jsou propláchnuté a bez tuhých kořínků.
Tepelná úprava	Houby byly připravené podle receptu a údajů výrobce.
Výsledek	Struktura je pružná a křupavá, ne tuhá.