



ATLAS HUB 21. 02. 2012

Čirůvka zamlžená /*Lepista luscina*/

Klobouk má čirůvka zamlžená 4 - 12 cm sklenutý až plochý, v mládí s lehce podvinutým okrajem ve stáří zvlněný, za vlhka s rýhovaným okrajem, bělošedý...

Čirůvka zamlžená - vzhled

Klobouk má čirůvka zamlžená 4 - 12 cm sklenutý až plochý, v mládí s lehce podvinutým okrajem ve stáří zvlněný, za vlhka s rýhovaným okrajem, bělošedý s hnědavými skvrnkami, barevně připomínající starou kost.

Třeň je 4 - 8 x 1 - 2 cm válcovitý, plný na vrcholku bělavě vločkatý, níže světle šedohnědý, bíle vláknitý.

Dužnina je bělavá, tvrdá a lámavá, vůně je moučná a chuť nasládlá.

■ Čirůvka zamlžená - výskyt

Čirůvka zamlžená roste na pastvinách, loukách, travnatých okrajích lesů v pruzích či kruzích, především v podhorském pásmu.

■ Čirůvka zamlžená - možnosti využití

Čirůvka zamlžená se hodí do polévek, omáček nebo na houbové matjesy.

■ Čirůvka zamlžená - recept

Bramborové krokety s čirůvkami

600 g vařených brambor
20 g hladké mouky
3 žloutky
200 g čirůvek
60 g másla
2 střední cibule
sůl
pepř
150 g pečeného vepřového masa
150 g vařeného uzeného masa
3 bílky
strouhanka
olej

Uvařené brambory prolisujeme, dáme do mísy, přidáme mouku, žloutky, nadrobno pokrájené **houby**, které jsme podusili na másle s cibulí, umleté maso. Hmotu osolíme, opepříme a dobře promícháme. Z připravené hmoty upravíme na moukou poprášeném prkénku krokety v podobě válečků nebo kuliček, ponoříme do rozšlehaných bílků, obalíme ve strouhance a dozlatova vysmažíme. Podáváme se špenátem.