



ATLAS HUB 20. 02. 2012

Holubinka velenovského /Russula velenovskyi/

Klobouk 4 - 8 cm, už v časně dospělosti rozprostřený a na středu vmáčklý, často s tupým hrbolkem, na okraji v dospělosti rýhovaný, pokožka alespoň do...



■ Holubinka velenovského - vzhled

Klobouk 4 - 8 cm, už v časně dospělosti rozprostřený a na středu vmáčklý, často s tupým hrbolkem, na okraji v dospělosti rýhovaný, pokožka alespoň do poloviny slupitelná, za vlhka lepkavá až slizká, červená, místy blednoucí do okrova až kožově nažloutlá. Lupeny velmi úzké, často vidlené, krémově bělavé, až máslově žluté, na ostří světlejší.

Třeň 3 - 6 x 1 - 1,5 cm, jemně vráscitý, ojněný, bělavý, na bázi někdy narůžovělý.

Dužnina pevná pouze v mládí, nepřilíš masitá, bělavá, pod pokožkou klobouku narůžovělá a s nenápadnou vůní a nasládlou chutí.

■ Holubinka velenovského - výskyt

Holubinka velenovského roste v listnatých i jehličnatých lesích, zejména v březinách a doubravách. Dává přednost kyselým půdám.

■ Holubinka velenovského - možnosti využití

Holubinka velenovského je jedlá, chutná houba, vhodná k úpravě začerstva.

■ Holubinka velenovského - recept

Vepřové závitky s houbami

4 vepřové řízky
250 g hub
vejce
1 cibule
olej
mletý pepř
sůl

Nakrájené **houby** osolíme, okořeníme, podusíme a promícháme s rozkvedlaným vejcem. Touto směsí natřeme osolené řízky, které pak stočíme, párátkem přichytíme volný konec a dusíme na oleji. Podáváme s rýží.