

Portobello na víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Houby Portobello 4 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kvalitní bílé víno 150 ml
- Extra panenský olivový olej 30 ml
- Čerstvá hladkolistá petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Nejprve zespodu očistěte klobouky hub.
2. Česnek nakrájejte na tenké plátky a ty vložte zespodu do klobouků hub, nebo je zapíchejte svrchu.
3. Na pánvi rozpalte olej a na něm orestujte takto připravené klobouky, asi 2 minuty z každé strany.
4. Podlijte houby vínem a minutku duste.
5. Houby posypte nasekanou petrželovou natí, ochuťte solí, pepřem a podávejte.