

Žampionový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 300 g
- Měkký salám 200 g
- Cuketa 200 g
- Cibule 1 ks
- Smetana 1 dl
- Olej 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Kmín mletý 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme na plátky žampiony, opečeme, osolíme, okořeníme. Přidáme na kostičky nakrájenou cuketu, podusíme 5minut ve vlastní šťávě, přidáme na kostičky nakrájený měkký salám, podlijeme, podusíme ještě 5minut.

Vmícháme smetanu a necháme přejít varem.

Omáčky má být jen málo.

Podáváme s těstovinami nebo s rýží.