

Žampiony na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- žampionů 200 g
- voda 2 hrnek
- zeleninový bujon 1 kostka
- sušená celerová nať 1 lžička
- sůl 0.5 lžička
- zakysaná smetana 2 kelímek
- mléko 2 hrnek
- hladká mouka 2 lžíce
- koření dle chuti 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme nasekané žampiony. Chvilí restujeme a pak přidáme bujon, podlijeme vodou a dusíme 15 až 20 min. Přidáme v mléce rozmíchanou mouku, podle chuti okořeníme a vmícháme zakysanou smetanu.

