

Orestované žampióny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- žampióny 200 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Rozpálíme fritézu na 180 °C
2. Nakrájíme na proužky žampióny, které předtím důkladně umyjeme a osušíme (necháme okapat)
3. 3-4 minuty ponoříme žampiony do horkého oleje až se orestují dozlatova
4. V misce je pak osolíme vegetou a posypeme grilovacím kořením a chilli
5. Ihned za tepla podáváme samotné, nebo s pečivem.

Poznámka:

výborná pochoutka k pivu
grilovací koření, chilli a vegeta dle chuti