

Žampionové karí s vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 5

- žampion 400 g
- olej 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 5 ks
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- karí 2 kostka
- zeleninový vývar 400 ml
- chili 1 špetka
- mražený hrášek 300 g
- smatana 100 ml
- petrželka 1 svazek
- rýže 4 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nakrájené žampiony orestujeme na oleji asi 8 min. Na pánvi je ochutíme solí, pepřem a dáme zatím vařit vejce do vody. V hrnci necháme rozpustit máslo, nasypeme mouku, karí a zalijeme zeleninovým vývarem. Necháme vařit asi 10 min a pak ochutíme chili kořením, přisypeme hrášek a vlijeme smetanu. Zamícháme a necháme přejít varem. Do omáčky nasypeme houby a podáváme s rýží a rozpůleným vejcem posypané zelenou petrželkou.