

Žampionový paprikáš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- žampiony 400 g
- pórek 1 ks
- hřadká mouka 1 lžíce
- smetana 200 ml
- paprika 1 špetka
- olej 3 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pórek nakrájíme na menší kolečka a žampiony pokrájíme na plátky. Na oleji osmahneme pórek a přidáme papriku a žampiony, opepříme, osolíme a podlijeme vodou, necháme podusit až dokud nebudou žampiony měkké. Ve smetaně rozmícháme mouku a vlijeme ji do omáčky a necháme 10 min povařit.

