

Žampionové překvapení z Ostravy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Žampiony 250 g
- Máslo na smažení 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Masox 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nadrobno nakrájené žampiony (osvědčilo se mi je nastroumat na hrubých slzách - jde to dobře) osmažíme na másle s cibulkou, přidáme masox a pepř a sůl. Do vlažné směsi vmícháme pomazánkové máslo a necháme vychladnout. Podáváme nejlépe následující den.