

Houbové těstoviny se žampiono-nivovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- houbové těstoviny 1 balení
- čerstvé žampiony 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- cibule 1 ks
- niva 150 g
- olej 1 ks
- sůl, pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Na oleji zpěníme cibuli a přidáme žampiony. Chvilí podusíme, zalijeme smetanou a necháme probublat.

Přisypeme nastrouhanou nivu a necháme rozpustit. Dosolíme a dopepříme podle chuti a podáváme.