

Žampionový tvaroh

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 250 g
- Tvaroh 250 g
- Cibule 1 ks
- Tuk 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Petržel 1 ks
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvé, na plátky nakrájené žampiony podusíme na kousku pokrmového tuku (či na teflonové pánvi bez tuku) spolu s najemno nakrájenou cibulí, přidáme pepř a citrónovou šťávu. Přebytkovou vodu ze žampionů vydusíme a hotové žampiony necháme vychladit.

Oloupaná rajčata (rajče spaříme vřelou tekoucí vodou – potom se loupe bez problémů) pokrájíme na menší kousky a smícháme s vychlazenými žampiony, nasekanou petrželkou a našlehaným tvarohem.