

Teplá žampionová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sterilované žampiony 1 ks
- Cibule 1 ks
- Jablko 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 ks
- Kečup 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sterilované žampiony nakrájíme na drobné kousky. Na másle zpěníme cibulku, přidáme pokrájené žampiony, mletou papriku, osolíme, opepříme, přidáme menší nastrouhané jablko a chvíli podusíme. Nakonec vmícháme ostrý kečup. Mažeme na topinky. Obměna: Pomazánku lze připravit samozřejmě i z čerstvých podušených hub (výborná je tato pomazánka z klouzků).