

Žampionové špecle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- špecle 400 g
- žampiony 200 g
- šunka 100 g
- sýr eidam 100 g
- sůl 1 špetka
- dle potřeby máslo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony opláchneme, oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Na rozpuštěném másle je krátce osmahneme spolu s nakrájenou šunkou.

Vařené špecle (dají se koupit už hotové nebo jako polotovar, který musíme doma uvařit) přidáme ke směsi a lehce zahřejeme, aby se všechny chutě propojily.

Na závěr ještě hotové jídlo podle chuti osolíme a posypeme nastrouhaným sýrem. Špecle podáváme teplé se zeleninovou přílohou.