

Houbová paštika II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Šalotka 2 ks
- Pórek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hnědé žampiony 200 g
- Hrubozrnná hořčice 2 lžička
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Tymián 3 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Bagety 1 ks
- Polníček 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozpustíte v pánvi, přidejte šalotky a chvíli je opékejte, pak vmíchejte jemně nasekaný pórek a opékejte, aby zavadl a změkl. Poté vmíchejte utřené stroužky česneku a po zhruba 2 minutách i jemně nasekané žampiony. Když jsou měkké, vmíchejte hořčici a smetanu a společně prohřejte. Nakonec vmíchejte tymián a dochuťte solí. Servírujte na opečených plátcích bagety spolu s

polníčkem či rukolou.