

Žampiony s brokolicí a vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Žampiony 500 g
- Cibule 1 ks
- Půlka hlávky brokolice 1 ks
- Sůl, mletý pepř, drcený kním (dle chuti) 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Olej 1 lžíce
- Oříšek másla 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky a uvaříme v páře 3-5 minut doměkka. Pokrájíme na kousky. Na pánvi zahřejeme olej s máslem a zpěníme cibuli. Přisypeme na plátky pokrájené očištěné žampiony a za častého míchání smažíme do změknutí. Během míchání osolíme, opepříme a okmínujeme.

K měkkým žampionům přisypeme brokolici, necháme prohřát (pokud stačila vychladnout) a zalijeme vejci. Mícháme až se vejce srazí.

Podáváme s pečivem nebo vařenými bramborami.