

Žampiony s volským okem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 4 hrnek
- Vejce 4 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Kmín drcený 1 lžička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čtvrtky žampionů zprudka opečeme v pánvi na rozpáleném sádle, ochutíme je drceným kmínem a osolíme.

Na pánvi vytvoříme mezi žampiony prostor pro čtyři volská oka a vejce do nich vyklepneme. Volská oka osolíme, opepříme a pozvolna necháme bílky ztuhnout.

Žampionovou "smaženici" s volskými oky rozdělíme na talíře a podáváme s tmavým chlebem a zeleninovou oblohou.