

Roštěná na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- roštěná 2 plátek
- smetana 100 ml
- žampiony 150 g
- sůl, pepř 1 ks
- olej 1 ks
- instantní jíška světlá 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Roštěnky opláchneme, osušíme, naklepeme, posypeme solí a pepřem. Na teflonové pánvi rozpálíme menší množství oleje a plátky zprudka po obou stranách opečeme.

Opečené maso vyjmeme, do výpeku vložíme oloupané a očištěné žampiony nakrájené na plátky a orestujeme. Podlijeme smetanou, vložíme opečené roštěnky a pod pokličkou krátce podusíme. Výpek zahustíme instantní jíškou, dochutíme pepřem a solí a podáváme.