

Česnekovo-žampionové masíčko: minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 300 g
- Grilovací koření 1 lžička
- Nákládané žampiony 200 g
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na nudličky nebo kostičky, posypeme kořením, přidáme plátky česneku, cibuli, scezené žampiony a zakapeme olejem. Vše promícháme a necháme alespoň hodinu proležet. Na trošce rozpáleného oleje směs orestujeme. Podáváme s bramborovou přílohou nebo s čerstvým pečivem.

Takto naložená směs vydrží v lednici 2-3 dny před restováním, můžeme připravit v předstihu.