

Žampionová omáčka na kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Petrželová nať 1 lžíce
- Kyselá smetana 1 ks
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Sůl- dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné žampiony jemně nakrájíme, osolíme a podusíme na másle s petrželovou natí. Zalijeme je vodou nebo vývarem a uvaříme doměkka. Smetanu smícháme s moukou a žloutky, přidáme k dušeným žampionům a necháme přejít varem. Můžeme okyselit citronovou šťávou. Žampiony můžeme obměnit hříby.