

Sýrovo-žampionová omáčka na těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Šalotka, menší cibule 2 ks
- Hladká mouka 100 g
- Mléko 800 ml
- Eidam 100 g
- Niva 100 g
- Žampiony 100 g
- Muškátový oříšek, sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šalotku nakrájíme najemno a na másle ji osmahneme dozlatova.

Přidáme mouku a vymícháme světlou jíšku. Vše zalijeme mlékem, přidáme nastruháný eidam a rozdrobenou nivu. Necháme na mírném plameni sýr rozpustit. Přidáme žampiony osmažené bokem na másle a dochutíme solí a pepřem.