

Dušené žampiony

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 500 g
- máslo 1 plátek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme, oddělíme kloboučky od nožiček a vše nakrájíme na plátky.

Na pánvi si rozežřejeme máslo, použijeme větší plátek. Na másle orestujeme žampiony, dokud nezmenší svůj objem. Poté je podlijeme trochou vody, osolíme, opepříme a prudce dusíme, stačí jim pár minut, aby změkly.

Dušené žampiony podáváme jako přílohu.