

Žampionová příloha

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- čtvrté žampiony 200 g
- máslo 1 lžíce
- **podle chuti**
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý koriandr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony očistíme. Pokud jsou menší, tak jen omyjeme, větší žampiony oloupeme. Nakrájíme je na hrubší plátky i s nožičkou. Ve vroucí vodě je vaříme asi 5 minut, jen aby mírně změkly.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Na másle cibuli rychle osmahneme, přidáme žampiony a občas promícháme. Ochutíme solí, čerstvě mletým pepřem, koriandrem a podlijeme trochou horké vody. Přikryjeme pokličkou a dusíme žampiony doměkka. Pokud je potřeba, ještě dochutíme.

Žampionovou přílohu podáváme k pečenému masu nebo jen tak jako chuťovku na chléb potřený máslem.

