

Žampiony na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 lžíce
- žampiony 800 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- kysaná smetana 4 dl
- máslo 60 g
- mouka 0.5 lžíce
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a žampiony očistíme. Cibuli nasekáme, žampiony nakrájíme na plátky.

V kastrolu roztopíme máslo, vsypeme cibuli a osmahneme ji dorůžova. Zaprášíme moukou, opražíme a zalijeme mlékem. Pak do základu vmícháme plátky žampionů. Žampiony na smetaně ochutíme solí, pepřem, mletou paprikou a přidáme ještě polovinu smetany. Žampiony na smetaně dusíme doměkka.

Žampiony na smetaně podáváme s přílohou podle chuti. Před podáním vmícháme zbytek kysané

smetany.