

Žampiony po provensálsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampion 600 g
- rajče 4 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- feferonka 1 ks
- plněná zelená oliva 1 sklenice
- tymián 1 špetka
- rozmarýn 1 špetka
- olivový olej 4 lžíce
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, česnek a feferonku nakrájíme najemno. Rajčata a žampiony nakrájíme na čtvrtky. Na rozpáleném oleji zpěníme cibuli a přidáme žampiony. Jakmile jsou téměř hotové, přidáme rajčata, česnek, tymián, rozmarýn, olivy, opepříme a osolíme. Promícháme a necháme 5 minut dusit.