

Porkovo-žampionová směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí řízky 3 ks
- Pórek 1 ks
- Žampiony 250 g
- Sůl 1 špetka
- Chilli 1 špetka
- Provensálské koření 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky. Promícháme se dvěma lžícemi oleje, špetkou chilli a lžičkou provensálského koření. Můžeme nechat uležet, není nutné. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky, pórek na kolečka. Na rozpálenou pánev nasypeme maso a prudce opečeme do zezlátnutí. Trochu ztlumíme plamen, osolíme, přisypeme žampiony a společně smažíme. Pokud žampiony pustí vodu, necháme ji vydušit. Až je maso hotové (zjistíme ochutnáním), přidáme kolečka pórku, promícháme a jenom chvilku necháme trochu změkhnout.