

Houbová pánev se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 300 g
- Hlíva ústříčná 200 g
- Paprika červená 1 ks
- Paprika zelená 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Pórek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčata 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Kmín 0.5 lžička
- Kari 0.5 lžička
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Petrželka 0.5 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby pokrájíme na malé kousky. Papriky a feferonku zbavíme semen a pokrájíme na nudličky, pórek na kolečka, česnek na plátky. Rajčata spaříme, sloupneme slupku a nakrájíme na kostičky.

V pánvi rozehřejeme olej, orestujeme kmín, přidáme houby, papriku, feferonku, pórek a vše za stálého míchání smažíme asi 5 minut. Do směsi přimícháme jogurt (nejlépe Activia), přidáme česnek, koření, sůl a rajčata. Vše dusíme ještě asi 10 minut. Na talíři sypeme petrželkou.