

Rychlá žampionová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Pórek 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Párky 2 ks
- Žampiony 150 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Těstoviny 500 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pórek pokrájíme a zvolna osmažíme na malém množství oleje. Když pórek změkne a začne tmavnout, přidáme na malé kousky nakrájené párky a už jen chvíli smažíme, aby se pórek nepřipálil.

Přisypeme žampionové plátky, podlijeme vodou, okořeníme a 15 minut dusíme. Potom podle potřeby zahustíme směs jíškou z hladké mouky a másla.

Podáváme s těstovinami a zeleninovou oblohou.