

Přírodní řízky se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 4 plátek
- Žampiony 300 g
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Instantní omáčka k pečení 100 ml
- Smetana 100 ml
- Šalotka 1 ks
- Petrželová nať 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Žampiony nasucho očistíme, nakrájíme na tenké plátky a pokapeme citrónovou šťávou. Do masa vetřeme sůl, pepř a mletou papriku. Poprášíme moukou a opečeme po obou stranách na másle. Vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Vypečenou šťávu zalijeme vínem a krátce povaříme. Přidáme omáčku a smetanu a uvedeme do varu. Do omáčky vložíme řízky. Žampiony opečeme na másle, osolíme a opepříme. Přidáme oloupanou a posekanou šalotku a za stálého míchání dusíme několik minut. K řízkům přidáme žampiony, rozdělíme na talíře a posypeme petrželovou natí. Podáváme s rýží nebo dušenou zeleninou podle chuti.

