

Žampiony s koprem a cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 200 g
- Mladé cukety 200 g
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Kopr 1 svazek
- Sůl, pepř- dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme - sloupeme slupku z hlaviček, případně zakrátíme nožičky a pak nakrájíme houby na plátky.

Mladé cukety omyjeme a i s jemnou slupkou pokrájíme na větší kousky.

Uloupeme cibuli a nakrájíme najemno. Zpěníme ji na teflonové pánvi na směsi oleje a másla, přidáme plátky žampionů, lehce promícháme a společně asi 2-3 minuty opékáme.

Pak do pánve přisypeme nakrájené cukety, osolíme, opeříme a vše asi minutku restujeme.

Nakonec do směsi přidáváme jemně nasekaný kopr, který pokrm náležitě provoní, a už jen promícháme.