

# Žampionová omáčka s těstovinami

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Žampiony 200 g
- Smetanový tavený sýr 100 g
- Zeleninový bujón 1 ks
- Voda 100 ml
- Mléko 250 ml
- Cibule 1 ks
- Pikantní kečup 2 lžíce
- Hladká mouka 1 ks
- Olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji necháme zesklivatět cibuli, přidáme žampiony nakrájené na plátky a vše osmahneme. Přilijeme vodu, vložíme kostku zeleninového bujonu a chvíli povaříme. Vmícháme tavený sýr a mléko. Omáčku mícháme do rozvaření sýra, pokud je řídká přidáme necelou lžičku hladké mouky rozmíchané v trošce vody a povaříme. Nakonec přidáme dvě lžíce ostrého kečupu a pokud byl méně slaný sýr dosolíme. Podáváme s těstovinami.