

Žampiony zapečené s telecím masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 250 g
- Dušené telecí maso 200 g
- Olej 70 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 30 g
- Smetana 1 dl
- Vejce 2 ks
- Strouhaný sýr 40 g
- Bílé víno 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Mléko 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Ze 20 g oleje a 20 g hladké mouky uděláme světlou jíšku, zředíme ji postupně mlékem a povaříme. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na 40 g oleje, přidáme očištěné a na plátky nakrájené žampiony, citronovou šťávu, pepř a sůl a dusíme pod pokličkou pět minut. Přidáme telecí maso nakrájené na kostičky, zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali 10 g mouky a krátce povaříme. Směs vložíme do zapékací misky vymaštěné olejem a povrch uhladíme. Do vychladlé omáčky vmícháme žloutky, sníh

z bílků, sůl a jemně nastrohaný sýr, nalijeme na žampiony a krátce zapečeme ve středně vyhřáté troubě. Zapečené těstoviny pokapeme vínem a ihned podáváme.